Guia arte em

FESTAS INFANTIS

FAÇA VOCÊ MESMO

MESAS DECORADAS PARA MENINAS E MENINOS. É FÁCIL!

150 IDEIAS

PARA UMA COMEMORAÇÃO INESQUECÍVEL

BOLOS | CONVITES | LEMBRANCINHAS | DOCINHOS | CUPCAKES

É pique!

As festas infantis no estilo “faça você mesma” nunca estiveram tão em alta. Apesar da correria do dia a dia, muitas mães querem resgatar os cuidados de preparar cada detalhe das festas de seus filhos. Sim, viver mais um ano de vida da criança de maneira totalmente completa e feliz. Pensando nisso, tivemos o prazer de elaborar este guia sobre festas infantis. Nas próximas páginas, é possível conferir comemorações de diferentes estilos: desde a tradicional bailarina, passando pela temática de carro até a celebração ao ar livre com tema de passarinhos ou uma festa mais intimista para poucos amigos no próprio quarto da criança. Enfim, temas e ideias não faltam nas páginas a seguir para inspirar sua criatividade! Para tanto, apresentamos o passo a passo de bolos, convites, lembrancinhas e tantos outros adereços para completar a organização de uma festa inesquecível. Diante disso, veja qual estilo desperta mais sua emoção e comece a criar agora mesmo. E lembre-se: qualquer celebração realizada com empenho e amor terá sucesso garantido!

Um grande beijo,

Aline Ribeiro

redacao@editoraonline.com.br
www.revistaonline.com.br

Sumário

Menina – A magia da bailarina 6
Menino – Corra para a festa! 14
Inove – Doces de pano 24
Clássico – A Princesa e a Ervilha 32
Retrô – Sem sair do quarto! 40
Novidades ..... 45 e 61
1º Ano – O passarinho me contou... 46
1º Ano – Voe para celebrar 54
Halloween – As bruxas estão soltas 62
Sabor – Festa do sorvete 74
Canção – Doce Aquarela 78
Alice – Um mundo de fantasias 84
Hawai – Aloha 92
Onde encontrar 98

A magia da bailarina

Em tons suaves como uma poesia, a menina comemora o seu aniversário com o ritmo do ballet. E entre uma pirueta e outra, consegue saborear doces pra lá de encantadores

Fotos André Wittner • **Produção** Vera Lúcia Ayres

Oficina de bolinhos: que gostoso!

A mesa ganhou a harmoniosa composição de buquês de tecidos e acessórios em biscuit. Atenção especial para a bailarina feita toda em pasta americana sob o prato principal. Faceira, ela brilha para acompanhar as bolas de papel crepom fixadas no teto com fio de náilon. Já os minibolos ganharam a companhia das fitas rendadas cor-de-rosa. Dispostas com suaves pregas, os papéis recobrem toda a volta dos pratinhos e são presos com fita dupla face.

Este convite todo mundo faz!

1. Misture corante vermelho com água e borrife em uma toalha retangular de papel. 2. Dobre a toalha em três partes, formando o envelope. Com uma agulha e fita de cetim rosa fininha, alinhave toda a volta do convite, para unir as partes. Pesponte separadamente a aba do envelope das costas. 3. Corte o papel cartão com glitter no tamanho do envelope e escreva o convite. 4. Coloque o escrito dentro do envelope e, com a cola quente, sele-o, prendendo no centro uma florzinha de tecido igual à feita no buquê.

Receba as flores!

Nada mais simpático do que dispor flores de tecidos sob a mesa para decorar e, depois, oferecer como uma colorida lembrancinha. Repare que o buquê foi finalizado com fita de cetim e toalha rendada. Uma graça!

Boas ideias!

Delicado, prático, barato e usual, o porta-guardanapo de massinha de biscuit pode ganhar outras cores e decorar as mesas de todas as festas. Basta contrastar a massa com o papel e dar acabamentos diferenciados. E se a proposta for usar a sapatilha de biscuit todos os dias, que tal transformá-la em um chaveirinho?

Presente para todos!

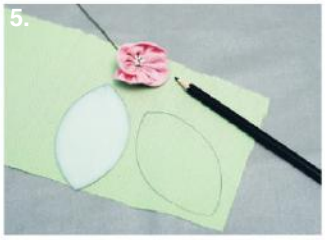
As caixas de papel craft foram decoradas com fitas e com a mesma florzinha de tecido do buquê. A grande diferença está no seu conteúdo: a meninada vai ganhar livrinhos de histórias. Que festa!

Buquê de fuxico

• Materiais:

• 20 x 20 cm (cada) de tecidos de algodão estampados rosa, amarelo-verde com póas brancas e branco com flores • Toalha rendada Mago (modelo 300) • 1,6 m de arame para flor na cor verde • 20 cm de fita de cetim rosa • Fita Progresso-Hudtelfa de cetim rosa • Miçangas brancas • Linha para costura branca • Agulha • Cola quente • Tesoura de picotar tecido • Tesoura • Lápis 6B • Papel vegetal • Alicate de bico pequeno • Moldes das pétalas de tecido e folha

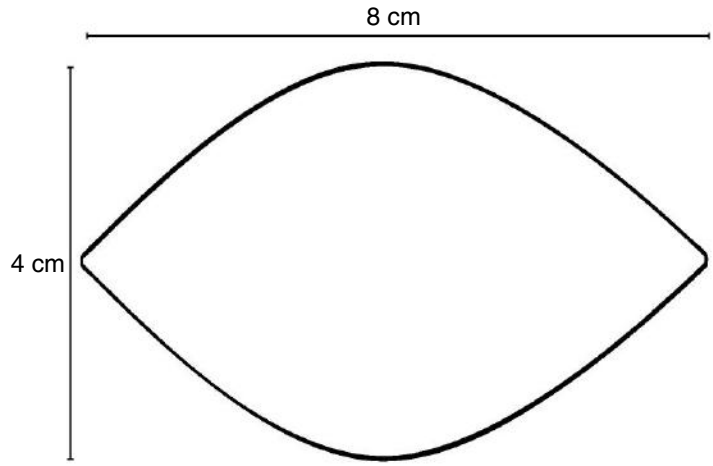
1. Passe o molde para o papel vegetal e recorte. Com o lápis 6B, risque o molde menor quatro vezes (cada) no avesso dos tecidos rosa, amarelo e branco. Recorte os tecidos. Para a formação de cada florzinha são necessárias quatro pétalas. **2.** Dobre as pétalas ao meio na vertical e passe a ferro para marcar bem. **3.** Para formar a flor, alinhave as pétalas rosas, unindo uma pétala a cada metade de pétala alinhavada. Alinhave a quarta pétala até o final. Depois, conduza a linha até o miolo da pétala e dê um nó para fechar a flor. Faça o mesmo procedimento com as pétalas brancas e amarelas. **4.** Com o alicate, corte 8 pedaços de 20 cm de arame. Coloque 6 miçangas brancas em uma das pontas do arame. Depois, vire a ponta com as miçangas para baixo. Faça o mesmo procedimento nos arames restantes.



5. Aplique cola quente no centro das flores e passe a ponta do arame com as miçangas por baixo das flores, formando o miolo. Com o lápis 6B, risque o molde maior 16 vezes no avesso do tecido verde para fazer as folhas. **6.** Com a tesoura de picotar, corte as folhas do molde. Depois, faça um pequeno corte no meio das folhas e passe-as pelo arame. **7.** Passe cola quente embaixo das flores para colar as folhas. Junte todos os arames com as flores. **8.** Com a tesoura, faça um pequeno furo no meio da toalha de papel rendada e passe-a pelos arames do buquê. Aplique cola quente embaixo das folhas e cole a toalha de papel rendada. Para finalizar, envolva os arames com fita de cetim, dê um laço e cole com cola quente.

Fotos Alexandre Placido • Criação Denise Benvenuti, da Loja Pedaços e Fios, com produtos Mago

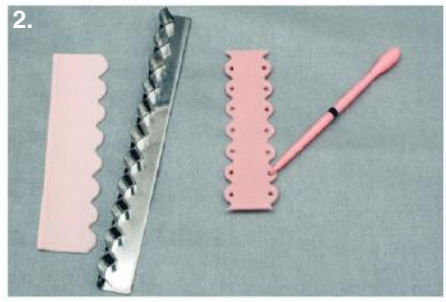
Ao lado, molde da folha. O tamanho da pétala é 2 cm a menos, tanto na altura quanto na largura.



Porta-guardanapo

• Materiais:

• Massas para biscuit Mago nas cores branca e rosa (cód. 4797) • Rolo liso grande Mago (cód. 2550) • Alisador de pasta Mago (cód. 4978) • Régua Ondinha Mago (cód. 2288) • Pó para decoração nácar Mago (cód. 2689) • Apliques holográficos Mago (cód. 5472) • 20 cm de fita de cetim rosa bicolor nº 0 • Fita rendada branca Mago (cód. F75BD) • Cola Especial para Biscuit Mago • Esteca Agulha Mago (cód. 3831) • Tesoura • Pincel chato nº 0 • Régua



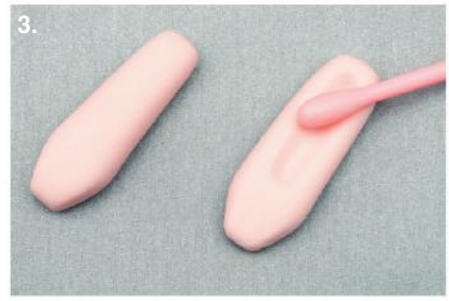
1. Misture 25 g de massa para biscuit branca com 15 g de massa para biscuit rosa. Misture bem com as mãos até obter a cor rosa-claro com homogeneidade. Dos 40 g obtidos de massa rosa-claro, separe 18 g. Enrole os 18 g entre as mãos e, com o alisador, forme um rolinho. Com o rolo para abrir massa, estique a massa rosa-claro, deixando-a com uma espessura fina, e corte uma tira de 17 cm de comprimento. **2.** Com a régua Ondinha, corte os dois lados da tira, deixando 3,5 cm de largura. Com a esteca agulha, faça furos nas bordas, decorando toda a tira. Deixe a peça secar por 3 horas. Durante o processo de secagem, vire a peça a cada meia hora para que ela não entorte. **3.** Depois que a peça estiver totalmente seca, cole a tira de biscuit no meio da fita de papel rendada. Una as pontas e as cole para formar o porta-guardanapo. Com o pincel chato, passe pó nácar sobre toda a peça para dar brilho. Com auxílio de um palito de dente, cole a fita de cetim no meio da peça e faça um laço. Finalize colando um aplique holográfico no centro do laço.

Fotos Alexandre Placido • Criação Kelly Cristina, com produtos Mago

Sapatilha de biscuit

• Materiais:

• Esteca agulha Mago (cód. 3831) • Pó para decoração nácar Mago (cód. 2689) • Cola especial para biscuit Mago • Apliques holográficos Mago (cód. 5473) • Alisador de pasta Mago (cód. 4978) • Pincel chato nº 0 • 20 cm de fita de cetim rosa nº 0 • Tinta relevo na cor salmão • Palitos de dente • Tesoura • Régua



1. Misture bem, até obter uma massa homogênea, 30 g de massa para biscuit branca com 10 g de massa para biscuit rosa. Modele com as mãos até obter uma bolinha na cor rosa claro. **2.** Dos 40 g obtidos de massa rosa-claro, separe 18 g. Enrole entre as mãos e, com o alisador, forme um rolinho de 6 cm de comprimento, sendo que uma ponta deve ser maior do que a outra. Achate, levemente, com o alisador. **3.** Com os dedos polegar e indicador, pressione levemente a ponta maior do rolo para dar formato do bico da sapatilha. Com a esteca de ponta oval, faça a marcação interna no meio da sapatilha.

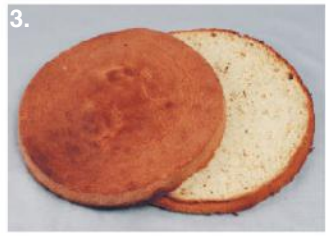
4. Com o boleador, faça o formato do peito dos pé na sapatilha. Com os dedos polegar e indicador, aperte levemente toda a borda da sapatilha. Use a esteca pontiaguda para fazer dois cortes nas laterais e dois cortes paralelos na parte posterior da sapatilha **5.** Corte duas tiras de fita de cetim com 3 cm e duas com 5 cm. Com auxílio do palito de dente, coloque cola nos cortes feitos anteriormente na sapatilha. Encaixe as tiras de 3 cm nos cortes laterais e trance-as para os cortes traseiros do calcanhar, com auxílio do palito de dente. Ainda nos cortes traseiros, encaixe as tiras de 5 cm. Com a ajuda do boleador, dê uma leve pressionada nos cortes para fechá-los. Com o pincel, passe tinta relevo em todo o contorno da abertura da sapatilha para decorar **6.** Com a ajuda do palito de dente, cole uma estrelinha na frente da sapatilha. Deixe a peça secar por 24 horas. Após este período, utilize o pincel chato e passe pó nácar sobre toda a peça, para dar brilho. Aguarde 3 dias até a secagem total da sapatilha.

Fotos Alexandre Placido • Criação Kelly Cristina, com produtos Mago

Bolo bailarina

• Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



1. Bata as claras em neve e reserve-as em um recipiente. Peneire o açúcar e bata-o com as gemas. Depois, acrescente a essência de baunilha. **2.** Peneire a farinha de trigo com o fermento em pó. Com a batedeira em velocidade mínima, acrescente, aos poucos, a água fervente e a farinha de trigo com o fermento em pó, intercalando os ingredientes. Bata por 2 minutos até misturar bem. Bata as claras em neve com a massa do bolo. **3.** Unte com margarina uma forma de 30 cm de diâmetro. Despeje a massa e leve ao forno com temperatura de 180º C por 30 minutos. **4.** Espere esfriar por 3 horas e corte a massa ao meio para recheá-la.

Recheio do bolo

• Ingredientes:

- 800 g de doce de leite pastoso
- 4 colheres (sopa) de requeijão
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 espátula

1. Misture o requeijão, o doce de leite e as nozes. Forre a forma com papel-filme e coloque uma camada de bolo. Umedeça a camada com guaraná. Com a espátula, espalhe o recheio na camada. Coloque a segunda camada por cima do recheio e umedeça-a com guaraná. Envolva a forma com papel-filme e deixe na geladeira por 24 horas.

Pasta americana

• Ingredientes:

• 3 colheres (sopa) de medida de água
• 1 colher (sopa) de medida de gelatina incolor
• 1 colher (sopa) bem cheia de gordura vegetal
• 1 colher (sopa) bem cheia de Glucose
• 1 colher (chá) de essência sabor doce de leite
• 500 g de açúcar impalpável

Modo de fazer:

Leve em banho-maria a água com a gelatina, até dissolver bem. Acrescente o restante dos ingredientes e misture até obter homogeneidade. Em uma superfície, acrescente 500 g de açúcar impalpável, abrindo um espaço no centro para colocar a mistura de gelatina com água. Com ajuda de uma espátula, misture os ingredientes e, em seguida, massageie até obter elasticidade.

Cobertura com pasta americana

Ingredientes:

• Alisador de massa
• Rolo para abrir massa tamanho grande
• Toalha de papel rendada
• Espátula
• Prato giratório

1. Desenforme o bolo em uma bandeja forrada com a toalha de papel rendada. Com a espátula, espalhe uma camada fina de doce de leite em todo o bolo. **2.** Em uma superfície lisa e polvilhada com açúcar impalpável, abra a pasta americana com o rolo. Depois, utilize o alisador de massa para tirar as imperfeições. Enrole a pasta americana no rolo para abrir a massa. Com a pasta americana enrolada, cubra o bolo. Tire os excessos com a carretilha.

Decoração do bolo

Cola de C.M.C.

Para o preparo desta cola, misture 250 ml de água para uma colher (café) de cola de C.M.C. Deixe descansar por 24 horas em um recipiente fechado e estará pronta para usar.

• Ingredientes:

• Jogo de carretilhas
• Jogo de esteca
• Marcador de bocas médio
• Corante em pasta gel de cores rosa, branca, salmão, amarela e preta
• Gel para decoração de cor dourada
• C.M.C. em pó para fazer a cola
• Rolo para abrir massa pequeno e médio
• Gordura vegetal
• Pincéis chato Condor ref.: 12/483 e 8/483 e 0/402
• Pó para decoração nácar e perolado
• Cortador de babado redondo
• Cortador circular pequeno e médio
• Régua
• Cortador circular 9 cm
• Forma de silicone com motivo de laços
• Agulha de crochê
• Lâmina

1. Siga o mesmo procedimento usado anteriormente e prepare outra receita de pasta americana. Para fazer a tira em volta do bolo, misture 200 g de pasta americana com 1 gota de corante rosa, até obter a tonalidade rosa-bebê. Em seguida, misture a mesma quantidade de pasta americana com a mesma quantidade de corante na cor salmão, para obter a tonalidade bege-claro. **2.** Com o rolo médio, abra, na pasta americana rosa-bebê, uma tira. Com a régua, meça 1,10 m x 3,5 cm e corte com a carretilha. **3.** Com o pincel nº 12, passe uma camada fina de cola de C.M.C. em volta do bolo. Enrole a tira no rolo pequeno e cole-a em volta do bolo. **4.** Com a pasta americana rosa-bebê, faça pequenas bolinhas. Passe cola de C.M.C. em volta da tira, onde serão coladas as bolinhas. Cole uma bolinha a cada 4 cm.

5. Com o rolo médio, abra uma tira na pasta americana rosa-bebê. Meça 25 cm e corte com a carretilha. Nas pontas, faça o detalhe triangular com a lâmina, obtendo, assim, a fita que será a base para os laços. Para fazer os laços, abra mais três tiras de pasta americana: duas brancas com 12 cm e 7cm e uma rosa-bebê com 17 cm. Junte as pontas da tira rosa-bebê, formando uma gota. Faça o mesmo com as tiras brancas, colocando as menores por dentro das maiores. Repita o procedimento para fazer os outros dois laços. **6.** Com o pincel chato nº 8 e com cola de C.M.C., cole a fita do laço na parte superior do bolo. Sobre a fita, cole os laços. **7.** Para fazer a bailarina, unte as mãos e uma superfície com gordura vegetal. Enrole a pasta americana bege-claro, formando um rolo e, com a esteca, faça as marcações dos pés e dos joelhos, deixando a parte central um pouco mais grossa do que as extremidades, para formar as coxas da bailarina. Repita o procedimento, fazendo um rolo menor e utilizando a pasta americana natural (sem adição de corante), para fazer as sapatilhas da bailarina. Recorte as sapatilhas e os pés da bailarina com a lâmina. **8.** Com a cola de C.M.C., cole as sapatilhas nos pés da bailarina. Abra uma tira de pasta americana natural e, com a lâmina, corte tiras finas. A partir dos pés da bailarina, enrole as tiras nas pernas, formando a fita da sapatilha. Para fazer o laço da sapatilha, coloque pasta americana na forma de silicone e forme dois laços. Com a cola de C.M.C., cole os laços na sapatilha.

9. Para moldar o corpo da bailarina, faça uma bola de pasta americana bege-claro. Modele com as mãos, fazendo o formato de um tronco. Aperte uma das extremidades para fazer o pescoço. Com a esteca, aperfeiçoe os formatos do tronco da bailarina. Com o rolo médio, abra uma tira de pasta americana rosa-bebê e corte com a lâmina o formato da parte de cima do vestido. Passe cola de C.M.C. com o pincel nº 8 no tronco da bailarina para colar o vestido. **10.** Para fazer a saia do vestido, misture 100 g de pasta americana rosa-bebê com uma ponta de colher (café) de cola C.M.C. e uma pitada de pó de C.M.C. A mistura tirará a umidade e dará elasticidade à pasta americana. Com o rolo médio, abra um quadrado na pasta americana rosa-bebê. Com o cortador de babado redondo, corte um círculo e boleie-o nas pontas com a esteca. Corte o centro da saia com o cortador circular pequeno. Com a lâmina, faça um corte na saia para marcar a cintura. Depois, com os dedos, franza a saia para dar efeito rodado. Utilize o mesmo procedimento para fazer mais três saias. **11.** Com o pincel nº8 e a cola de C.M.C., cole a bailarina. Apóie as pernas no bolo e cole o tronco no centro. Enfie o palito de madeira no corpo da bailarina até o fundo do bolo, para dar equilíbrio e evitar que a bailarina tombe para frente. Cole as saias na cintura da bailarina. **12.** Para fazer os braços da bailarina, repita o procedimento usado para fazer os pés. Corte ao meio na diagonal, formando os braços e as mãos da bailarina. Utilize a esteca para fazer os dedos. Reserve. **13.** Com a pasta americana salmão, modele o rosto da bailarina. Utilize o marcador de boca para fazer o desenho da mesma. Faça duas bolinhas bem pequenas, que serão as as orelhas e o nariz. Siga o mesmo procedimento utilizado anteriormente, para obter na pasta americana a tonalidade amarela. Para o cabelo, faça uma bolinha, achate e, com a esteca, marque os fios. Com as mãos, envolva o cabelo na cabeça da bailarina. Faça dois cones pequenos com pasta americana amarela e modele-os para formar o coque e o topete da bailarina. Marque os fios com a esteca. Com a pasta americana natural, modele um pequeno triângulo que será a coroa da bailarina. Cole a coroa junto ao coque. Com a agulha de crochê, marque os olhos. Utilize corante gel preto para pintá-los e para desenhar a sobrancelha. Com o pincel nº 0, pinte a coroa com o gel para decoração dourado. **14.** Misture uma gota de corante branco em uma bolinha de pasta americana, que será o laço do vestido. Adicione uma ponta de colher de café de cola C.M.C. e uma pitada de pó de C.M.C., para dar elasticidade à pasta. Com o rolo médio, abra uma tira, meça 9 cm e corte com a carretilha. Corte a tira ao meio e, com as mãos, modele as duas partes do laço, juntando as duas pontas de cada tira. Una as partes com uma tira de 2 cm de pasta americana branca. Cole o laço na parte de trás do vestido. Corte o palito na altura do pescoço. Com auxílio do pincel e da cola de C.M.C., cole a cabeça e os braços, de modo que as mãos fiquem apoiadas no rosto. Com o pincel nº 12, passe pó nácar na saia do vestido e pó dourado na coroa. Para finalizar, salpique pó perolado para dar brilho ao bolo e coloque a bandeja sobre o prato giratório.

Fotos: Alexandre Placido • Criação: Margarete De Cicco, com produtos Mago

Corra para a festa!

Carros de corrida, pista livre e luzes acesas: foi dada a largada! Nesta comemoração de Fórmula 1, ninguém vai ficar parado. Repare no bolo com formato de pneu e na pista de MDF colocada sobre a mesa. Incrível!

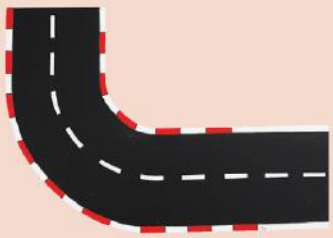
Fotos Adriano Campos • **Produção** Marly Ogawa • **Agradecimentos** Rica Festa

E no corre-corre durante a festa, os campeões podem recuperar as energias com deliciosos salgadinhos. De diferentes sabores, vão fazer o “pit stop” ficar cercado por todos. Atente-se também para as bandeirinhas que foram espetadas nos lanchinhos. Mais um atrativo para a criançada!

E não se esqueça das lembrancinhas! Mesmo que ninguém deixe de lembrar dessa festa, esses itens são uma ótima forma de agradecer aos convidados pela participação. A dica de lembrancinha fica por conta da artesã Priscilla Moreira, que mistura pintura e tinta para mosaico, a fim de criar os potinhos de doces.

Para que ninguém fique de fora, os convites elaborados pela artesã Kátia Cepeda são ideais para chamar todos para a “Grande corrida”! As opções são feitas com papel para scrap e, dentro delas, é utilizada a técnica de quirigami. Assim, todos vão correr direto para essa comemoração!

Pista de Fórmula 1



• Materiais:

• Placas de MDF com espessura de 3 mm • EVA branco • Tinta Nature Colors nas cores branca, preta e vermelho-fogo, da Acrilex • Verniz spray Acrilfix brilhante, da Acrilex • Marcador permanente de ponta dupla preto, da Acrilex • Pincel chato n° 057 – 10, da Acrilex • Rolinho de pintura • Cola EVA e isopor, da Acrilex • Base de corte A3 (cód. 300), da Toke e Crie • Régua para patchwork de 31,5 x 31,5 cm (cód. 7134), da Toke e Crie • Cortador circular de 45 mm (cód. 5506), da Toke e Crie • Aquecedor – projetor a quente (cód. 5502), da Toke e Crie • Lixa multiuso grão 180, da Mestre Tigre • Estilete de ponta giratória (cód. 831), da Toke e Crie • Serra tico-tico, da Black&Decker • Lápis preto, da Acrilex • Papel vegetal ou papel manteiga (grandes) • Fita-crepe • Fita métrica

Com uma fita métrica, verifique o tamanho da mesa e dos itens que colocará sobre ela. Com o lápis preto e o papel vegetal, faça o desenho da pista no tamanho desejado. Ainda com o lápis preto, transfira os riscos para as placas de MDF. Com a serra tico-tico, recorte-as. Com a lixa grão 180, alise as bordas do MDF. Dica: a pista apresentada tem 18 cm de largura. Se preferir, encomende o recorte de MDF da pista com seu marceneiro ou na Cia Artesanal. Com a fita-crepe, proteja as margens dos recortes. Com o estilete giratório, retire o excesso de fita-crepe, acompanhando o formato da pista. Com o rolinho de pintura, dê uma demão da tinta preta nas pistas. Acelere a secagem com o aquecedor. Se necessário, aplique uma segunda demão. Retire a fita-crepe colocada. Com o pincel chato nº 057-10 e a tinta branca, pinte as margens dos recortes. Acelere a secagem com o aquecedor. Com o lápis, demarque retângulos nas faixas brancas da lateral da pista que antecedem as curvas da pista. Com o pincel chato nº 057-10 e a tinta vermelho-fogo, preencha os retângulos demarcados. Com a ponta grossa do marcador permanente, faça o contorno de todos os retângulos vermelhos. Com a ponta fina, assine o trabalho. Aplique uma camada de verniz spray brilhante em todas as partes da pista. Aguarde a secagem natural do verniz, conforme as instruções do fabricante. Com o auxílio da régua para patchwork, do cortador circular e da base de corte, recorte tiras de 4 x 0,75 cm no EVA. Com a cola para EVA e isopor, fixe os retângulos no centro das pistas para formar as faixas centrais. Aguarde a secagem.

Observação: para levantar as pistas centrais da mesa, utilize algum objeto ou suporte com a altura desejada.

Boneco piloto

• Materiais:

• Boneco piloto com taça de MDF (3 mm de espessura e 46 cm de altura), da Cia Artesanal • Tinta Nature Colors nas cores amarelo-ouro, branca, camurça, cinza, preta, vermelho-fogo e vermelho-queimado, da Acrilex • Textura Criativa dourado-solar, da Acrilex • Tinta Mosaico incolor, da Acrilex • Decor Paint prata, da Acrilex • Gel para matizar, da Acrilex • Marcador permanente de ponta dupla preto, da Acrilex • Verniz spray Acrilfix brilhante, da Acrilex • Delineador relevo para madeira branco, da Acrilex • Pincéis chatos nos 055-20, 057- 4 e 057-12, da Acrilex • Pincel chanfrado n° 059-12, da Acrilex • Espátula nº 10 (cód. 1293), da Toke e Crie • Aquecedor – projetor a quente (cód. 5502), da Toke e Crie • Lápis preto, da Acrilex • Fita-crepe • Jornal ou folha de papel • Azulejo • Papel vegetal

1. Com o auxílio do lápis preto, transfira o risco do piloto para o papel vegetal. Posicione o direito do desenho sobre o recorte de MDF e, riscando o verso com o lápis, transfira o desenho para o recorte. Com o pincel chato nº 057-12 e a tinta cinza, pinte a viseira do capacete. **2.** Com o jornal e a fita-crepe, proteja o recorte, exceto a viseira do capacete pintada de cinza. Aplique a Decor Paint prata na viseira e aguarde a secagem natural, conforme as instruções do fabricante. Retire a fita-crepe e o jornal. **3.** Alternando os pincéis nº 057-4 e nº 057-12, pinte o macacão com a tinta vermelho-fogo, o capacete, a luva e a faixa do macacão com a tinta branca, as botas e o punho do macacão com a tinta preta e a faixa central do capacete e a faixa do macacão com a tinta amarelo-ouro.

• Criação e execução: Priscilla Moreira (para Cia Artesanal, com produtos Acrilex, Mestre Tigre e Toke e Crie) • Fotos: Alexandre Andrade

4. Com o pincel chanfrado nº 059-12, o gel para matizar e a tinta camurça, sombreie toda a lateral da parte branca do capacete e da luva do piloto. Com o mesmo pincel, o gel para matizar e a tinta vermelho-queimado, sombreie o macacão. Aguarde a secagem. Com o delineador relevo branco, faça o pesponto das botas e do punho. **5.** Com a ponta fina do marcador permanente, contorne todo o desenho. Para dar acabamento às laterais do recorte, utilize a ponta grossa do marcador permanente. Com jornal, proteja a viseira e aplique em todo o recorte uma camada de verniz spray brilhante. Retire o jornal e aguarde a secagem natural do verniz. **6.** Com o pincel chato nº 055-20, dê uma demão da tinta amarelo-ouro na taça. Acelere a secagem com o aquecedor. Aplique a Textura Criativa dourado-solar sobre a taça e, com o auxílio da espátula plástica, distribua e nivele o produto. Em seguida, ainda com a espátula, dê diversas batidinhas sobre a textura. Imediatamente após a texturização da taça, posicione-a atrás do recorte e deixe-a secar em local seguro.**7.** Com a tinta mosaico incolor, preencha a faixa central do capacete, a luva do piloto e as faixas do macacão. Aguarde a secagem natural do produto.

Dica: com a fita-crepe, coloque o pé de apoio no verso do recorte. Após a festa, retire o apoio, fixe um ganchinho para quadro no verso e utilize-o para decorar o quarto do aniversariante.

Convite modular com pódio

• Materiais:

• Imagem impressa de um capacete • Papel Vivaldi preto (29 x 10,5 cm), da Canson • Papel para scrapbooking listrado (28 x 9,5 cm) e preto (8,5 x 28 cm), da Repeteco • Papel para scrapbooking vermelho de bolinhas brancas (10,5 x 8,5 cm e 8,5 x 12 cm), da Repeteco •Papel para scrapbooking branco liso (6 x 6 cm) com o conteúdo do convite impresso • Retalho de papel para scrapbooking prata • Retalhos de papel para scrapbooking branco liso • 14 cm de fita sianinha preta • 10 cm de linha para bordar vermelha • Base de corte • Tesoura cola branca • Régua milimitrada • Lápis • Carimbeira preta • Arredondador de canto • Furador com desenho de sol • Rotulador • Fita dupla-face • Fita-banana • Moldes

1. Com o arredondador de canto, recorte todas as quinas de todos os papéis. Então, pegue o papel para scrap preto e dobre-o ao meio. Respeite uma margem de aproximadamente 1 cm e, com o lápis, risque, a partir da dobra, três tiras verticais de 1,5 cm de largura, lado a lado e com espaçamento de aproximadamente 0,5 cm, seguindo as seguintes medidas, da esquerda para a direita: primeira tira de 2,5 de comprimento, segunda de 3,5 cm de comprimento e a terceira de 2 cm de comprimento. Com a tesoura, recorte as tiras. **2.** Abra o papel preto e puxe as tiras recortadas para fora, de modo que formem os degraus do pódio. **3.** Mantenha as tiras dobradas para fora. Com a cola branca, centralize e fixe o papel preto das tiras sobre o papel listrado cinza. Certifique-se que as tiras ainda estejam dobradas para fora. Então, com a cola, fixe esse conjunto sobre o papel Vivaldi preto. **4.** Passe o papel vermelho de bolinhas brancas de 10,5 x 8,5 cm no rotulador para frisá-lo.

• Criação e execução: Kátia Cepeda Rodrigues • Fotos: Adriano Campos

5. Passe a carimbeira nas bordas do papel branco. Com a fita dupla-face, fixe-o sobre o papel vermelho frisado. Então, com a cola, fixe esse conjunto abaixo do pódio. **6.** Com o lápis, risque o molde dos bonequinhos sobre o papel branco e, com a tesoura, recorte-os. Fure o papel prateado com o furado de sol. Então, corte pequenas tiras da linha para bordar vermelha. Junte as tiras, dê uma volta ao redor do pescoço do bonequinho de braços levantados. Com a cola, fixe as pontas da linha no verso do sol prateado, fechando o cordão da medalha. **7.** Dobre as bases de todos os bonequinhos. Com a cola, fixe a base do bonequinho com medalha no centro do pódio. Repita o procedimento com os demais no segundo e terceiro lugar do pódio. **8.** Com a cola, fixe a fita sianinha preta na lateral de 12 cm de papel vermelho de bolinhas brancas. Com a fita dupla-face, fixe as sobras da sianinha no verso do papel.

9.

10.

9. Com a cola, fixe a figura do capacete sobre o retalho de papel prateado. Com a tesoura, recorte-o, deixando uma margem do papel prateado. Como estilete, recorte um pedaço de fita-banana e fixe-o no verso do capacete. **10.** Feche o convite e, com a cola, cole o papel vermelho na capa. Retire a película da fita-banana do capacete e fixe-o na lateral inferior direita do papel vermelho.

Bolo Fórmula 1

• Materiais:

• Bolo com 20 cm de diâmetro e 10 cm de altura • 1,6 kg de pasta americana • Disco de EPS de 18 cm de diâmetro • Corante comestível nas cores preta, vermelha e amarela • Caneta porosa comestível • Cortadores redondos de 1 e 2 cm • Cortador vazado do número 1 • Tábua redonda de 25 cm de diâmetro • Prancha alisadora • Jogo de estecas • Pincel chato nº 8 • Amido de milho • Cola de C.M.C. preparada • Faca • Rolo pequeno

1.

2.

3.

4.

1. Com o rolo, estique bem a pasta preta. Então, com o auxílio do rolo, disponha a massa sobre a tábua redonda e cubra-a. Com a faca, recorte os excessos da borda. **2.** Com o rolo, estique bem a pasta preta. Então, com o auxílio do rolo, disponha a massa sobre o bolo e cubra-o. Com a faca, recorte os excessos da borda. **3.** Disponha o bolo sobre a base e, com a esteca de ponta, faça os frisados do pneu, em posições diagonais e opostas, como zigue-zagues verticais divididos por linhas paralelas horizontais. **4.** Com as mãos, faça uma bolinha e modele um quibe grande. Com os dedos, afine uma das pontas e achate a ponta oposta. Com os dedos, aprofunde o centro do quibe, formando o assento do carro. Na altura do assento, belisque as laterais do quibe. Com as mãos, modele um rolinho e corte-o ao meio, em medidas iguais. Repita este processo por mais 3 vezes. Estique levemente a pasta preta e, com a esteca de faca, recorte-a em formato de trapézio, dobrando as duas laterais. Estique outra parte de pasta preta e, com a esteca de faca, recorte um retângulo de proporção similar ao trapézio. Com a pasta vermelha, modele uma coxinha e aprofunde sua base, formando uma espécie de gorro. Aguarde a secagem natural das peças, até que elas endureçam. Então, com o pincel e a cola de C.M.C. preparada, fixe as partes no carrinho, começando pelo aerofólio frontal, que deve ser fixado abaixo da ponta do carro, os pares de rolinho em cada posição na qual a roda irá se encaixar, a coxinha logo atrás do assento e o aerofólio traseiro próximo à coxinha.

5.

6.

7.

8.

5. Com as mãos e a pasta preta, modele 4 bolinhas. Então, achate-as levemente e, com o cortador redondo de 2 cm, recorte 4 rodas. Com o rolinho, alise a pasta preta ainda dentro do cortador. **6.** Com o rolinho, abra a pasta amarela. Então, com o cortador redondo de 1 cm, recorte 4 círculos na pasta. Com a cola de C.M.C.

• Criação e execução: Elizabeth Teodoro • Fotos: Adriano Campos

preparada e o pincel, fixe o círculo amarelo no centro das rodas formadas. Então, ainda com o preparo e o pincel, fixe as rodas nas quatro suspensões. **7.** Aproveite o restante da pasta amarela e, com as mãos, forme uma bolinha, modele uma coxinha e achate-a. Com as mãos, modele uma bolinha cinza e faça um rolinho. Dobre o rolinho em um formato de meia-lua. Com a caneta porosa comestível, desenhe o símbolo que desejar, como o cavalo da Ferrari. Repita o processo mais duas vezes. Então, com a cola de C.M.C. preparada e o pincel, aplique uma coxinha achatada em uma das laterais e o rolinho cinza logo acima. Repita o procedimento na outra lateral e na ponta frontal do carro. Com o cortador do número 1, recorte a pasta branca e, com a cola de C.M.C. preparada e o pincel, fixe-o logo acima do símbolo amarelo da ponta frontal do carro.

9.

10.

11.

12.

8. Com o rolo, estique a pasta preta e cubra o disco de EPS. **9.** Então, com a cola de C.M.C. preparada e o pincel, fixe o carrinho no centro do disco já coberto. Forme uma bolinha média com a pasta preta, modele uma coxinha e achate-a. Encaixe na cabine do piloto, para formar o assento. **10.** Com a cola de C.M.C. preparada e o pincel, finalize fixando o disco com o carrinho sobre o bolo. **11. Para fazer o número 1:** cubra o doce desejado com pasta branca. Então, com o rolinho, abra a pasta vermelha. Com o cortador redondo de 2 cm, recorte um círculo. Em seguida, com o cortador de número "1", recorte a pasta branca e fixe-o sobre o círculo vermelho. Aplique essa modelagem sobre o doce. **12. Para fazer o volante:** cubra o doce desejado com pasta branca. Então, com o rolinho, abra a pasta azul. Com o cortador redondo de 2 cm, recorte um círculo. Ainda com o cortador, recorte três vezes a borda do círculo e, com o cortador de 1 cm, demarque o centro do volante. Com as mãos, forme uma pequena bolinha preta e encaixe-a no centro do volante. Com o rolinho, abra a pasta preta e, com o cortador de 3 cm, recorte um círculo. Com o cortador de 2 cm, recorte o centro desse círculo. Então, com a esteca faquinha, recorte uma parte do volante e encaixe a parte azul no centro da preta. Fixe o volante pronto sobre o doce.

13.

13. Para fazer o capacete: Com o rolinho, abra a pasta vermelha e então cubra o doce desejado. Então, com o rolinho, abra a pasta azul. Com o cortador redondo de 2 cm, recorte um círculo e, nesse círculo, faça um novo recorte na borda, para formar a viseira. Encaixe a viseira no doce. Com o injetor, faça um rolinho e finalize fixando-o na borda, ao redor do doce.

Observação: todas as peças dos doces devem receber a cola de C.M.C. preparada, aplicada com pincel, para que fixem com qualidade.

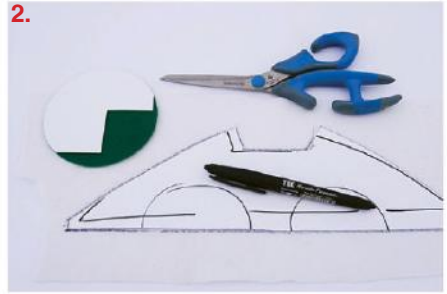
Painel de tecido

• Materiais:

• 2 m de tecido Estilobrim vermelho, da Estilotex • Retalhos de feltro nas cores preta, verde, branca e vermelha, da Estilotex • Feltro amarelo-cítrico, da Feltros Santa Fé • Squizz relevo nas cores branca e verde-clara, da Glitter • Squizz relevo com glitter nas cores perolada e prata, da Glitter • Cola de contato Brascoplast, da Brascola • Bond it, da Brascola • Botões decorativos, da We Care About • Tesoura, da Mundial • Pincel nº 777-2, da Condor • Tinta para tecido preta, da Acrilex • Marcador permanente, da Toke e Crie • Linha Aquarele branca, da Círculo • Alfinetes e agulhas, da Círculo • Cortador e facas especiais Sizzix Big Shot, da Scrap Brasil

1.

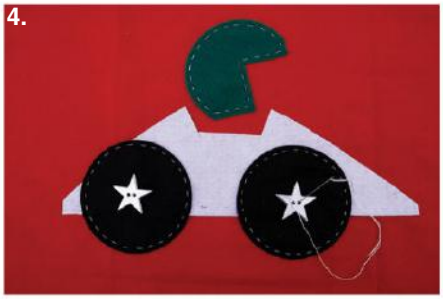
2.

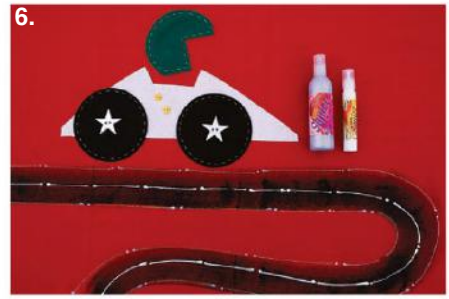


3.

• Criação: Cris Torchia • Execução: Cris Torchia e Angélica Schmitt (para Ateliê e Escola Lua Azul, com produtos Brascola, Glitter, Acrilex, Condor, Mundial, We Care About, Círculo, Estilotex, Feltros Santa Fé, Toke e Crie e Scrap Brasil) • Fotos: Paula Ramjac

1. Com o cortador Big Shot e as facas de círculo, recorte 22 círculos no feltro preto, 4 círculos no feltro verde, 4 círculos no feltro amarelo cítrico, 1 círculo no feltro branco e 4 círculos no feltro vermelho. **2.** Com o auxílio do marcador permanente, transfira o molde do carrinho para o feltro branco; o molde do capacete para 2 círculos de feltro verde, 3 círculos amarelo-cítrico, 2 círculos pretos, 1 círculo branco e 3 círculos vermelhos; o molde da taça para o feltro amarelo-cítrico; o molde do semáforo para o feltro branco; e o molde da largada para os feltros preto, vermelho, verde e amarelo-cítrico. Com a tesoura, recorte todas as partes. **3.** Com a linha branca e a agulha, alinhave os recorte de feltro no tecido vermelho de acordo com a foto sugerida. Dica: Utilize a máquina de costura ou a cola de contato para fixar os recortes. Para fixar os botões, use a cola Bond it.





4. Com a linha branca e a agulha, fixe aleatoriamente os botões no centro das rodas e nas laterais dos carrinhos. **5.** Com o lápis, risque o circuito no tecido vermelho. Com o pincel e uma pequena quantidade da tinta preta, preencha o caminho do circuito. **6.** Com a Squizz perolada, contorne o circuito e, com a Squizz branca, faça a faixa central da pista. Agora, com a Squizz prata, decore as laterais dos pneus e da pista. Com a Squizz verde-clara, faça graminhas abaixo da largada.

Baleiro para lembracinha

• Materiais:

• Minibaleiro com tampa plástica, da Cia Artesanal • Primer para metais, PET e vidro, da Acrilex • Tinta Nature Colors nas cores amarelo-ocre, amarelo-ouro, branca, camurça, cinza, preta, vermelho-fogo e vermelho-queimado, da Acrilex • Tinta mosaico incolor, da Acrilex • Metal Colors Acrylic na cor alumínio, da Acrilex • Marcador permanente de ponta dupla na cor preta, da Acrilex • Verniz spray Acrilfix brilhante, da Acrilex • Recortes de MDF de capacete, bandeira e bandeirinhas, da Cia Artesanal • Delineador relevo para madeira nas cores branca e vermelho-fogo, da Acrilex • Pincéis chatos nos 055-20, 057-4 e 057-12, da Acrilex • Pincel chanfrado n° 059-12, da Acrilex • Gel para matizar, da Acrilex • Cola branca Ateliê, da Acrilex • Lixa grão 180, da • Mestre Tigre • Lápis preto, da Acrilex • Azulejo • Bucha macia • Palito de churrasco • Alicate de corte • Papel vegetal

1. Com a bucha macia, dê duas demãos em batidinhas do primer em toda a tampa. Aguarde a secagem natural entre as demãos. Em seguida, com o pincel nº 055-20, dê uma demão da tinta vermelho-fogo em toda a tampa. Aguarde a secagem natural e, se necessário, aplique uma segunda demão de tinta. **2.** Coloque separadamente no azulejo um pouco de gel para matizar e a tinta vermelho-queimado. Molhe a ponta maior do pincel chanfrado nº 059-12 na tinta e a ponta menor no gel. Faça movimentos de vaivém no azulejo para retirar o excesso e, em seguida, faça o sombreado da lateral da tampa. Aguarde a secagem. **3.** Com o lápis preto, transfira o risco do capacete para o papel vegetal. Coloque o papel vegetal riscado com o lado direito sobre o recorte de MDF. Ainda com o lápis, risque o avesso do papel vegetal para transferir o risco para o recorte. Alternando os pincéis nº 057-4 e nº 057-12, dê uma demão de cinza na viseira, uma demão de amarelo-ouro na faixa central, uma demão de vermelho-fogo no fundo do capacete e uma demão de branco no restante do recorte. Aguarde a secagem natural. **4.** Com o pincel nº 057-12, dê uma demão de Metal Colors alumínio na viseira do capacete. Aguarde a secagem natural. Com o pincel chanfrado, o gel para matizar e a tinta camurça, sombreie toda a parte branca do capacete. Aguarde a secagem natural.

• Criação e execução: Priscilla Moreira (para Cia Artesanal, com produtos Acrilex, Mestre Tigre e Toke e Crie) • Fotos: Alexandre Andrade

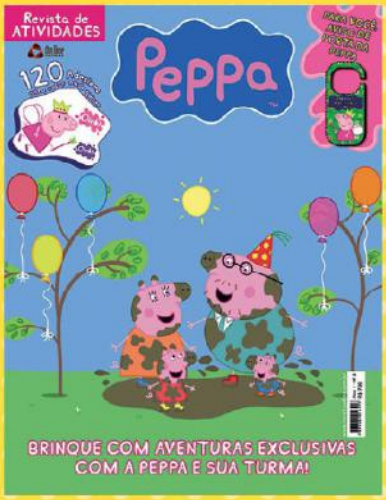
5. Com a ponta fina do marcador permanente, contorne o desenho, faça marcações no canto inferior esquerdo (semelhantes às letras FF) e assine seu trabalho. Com o pincel nº 057-12 e a tinta preta, pinte a lateral do recorte. Com o delineador relevo branco, faça o pesponto da lateral da tampa. **6.** Com a cola branca, fixe o recorte do capacete no centro da tampa. Aguarde a secagem natural. Aplique uma demão de verniz spray na tampa com o recorte. Aguarde a secagem natural do produto de acordo com as instruções do fabricante. Para finalizar, com a tinta mosaico incolor, preencha a faixa central do capacete. Aguarde a secagem natural do produto.

Variações: Para fazer a tampa amarela, utilize a tinta amarelo-ouro para o fundo, a amarelo-ocre para o sombreado e o delineador relevo vermelho-fogo para os pespontos das laterais. Para pintar as bandeirinhas, faça quadrados alternados de preto e branco nos recortes de MDF. Utilize a tinta mosaico incolor para acrescentar relevo aos quadrados pretos. Para a outra bandeirinha, faça listras verticais alternadas com as tintas amarelo-ouro e vermelho-fogo. Utilize também a tinta mosaico incolor para acrescentar relevo às listras vermelhas. Os cabos das bandeirinhas podem ser feitos com pedaços de palito de churrasco lixados nas extremidades e pintados de preto.

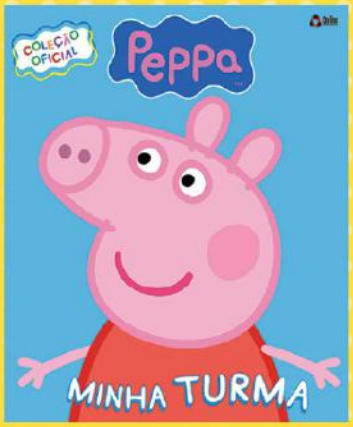
Peppa Pig™

Oba!
Chegaram as novas revistas de Peppa e sua turma

GRÁTIS um par de TIC-TAC da Peppa
EXTRA COLORINDO COM
Peppa
APRENDA TUDO SOBRE HIGIENE COM DESENHOS INCRÍVEIS DA PEPPA E SUA FAMÍLIA!



GRÁTIS um par de TIC-TAC da Peppa
EXTRA COLORINDO COM
Peppa
Um dia de festa com a Família Pig!
Desenhos incríveis para colorir



On line EDITORA

Em todas as bancas e revistarias do Brasil
www.revistaonline.com.br
www.completeseualbum.com.br

Peppa Pig © Astley Baker Davies Ltd/Entertainment One UK Ltd 2005.

Doces de pano

O universo da confeitaria está com tudo! E os trabalhos de patchwork e feltro são, sem dúvida, também são os grandes protagonistas desse sucesso. Que tal saborear essa tendência?

Fotos: Mônica Antunes • **Produção:** Cristiane Alberto

Deise Costa inovou ao utilizar flores, borboletas e feltros estampados na criação dos minibolos. Já Marisa Vandsberg conseguiu recriar com perfeição os docinhos: brigadeiro, brigadeiro colorido, beijinho, bicho-de-pé e quindim.

Quem é fã de fuxico vai se encantar pelo bolo em fatias de Deise Costa. Repare na quantidade de fuxiquinhos aplicados no topo, simulando marshmallows e gotas de chocolate.

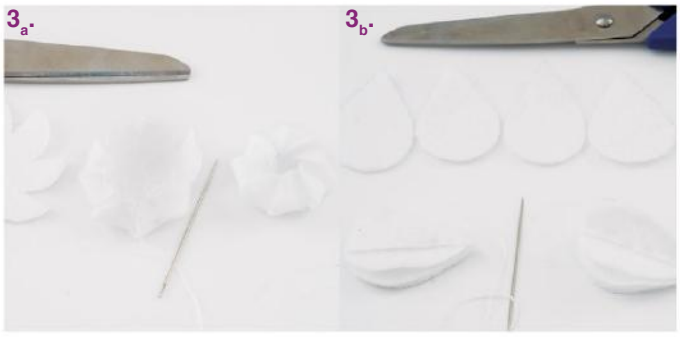
Quem resiste a uma suculenta casquinha de sorvete. Pois Vânia Maria de Almeida ensina mais essa opção de sobremesa, com destaque para a cerejinha de tecido de poás.

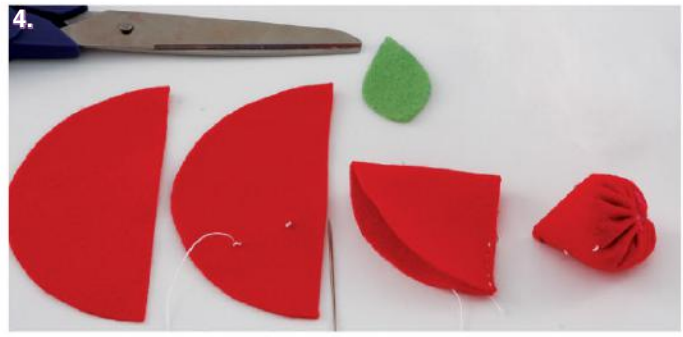
Bolo

• Materiais:

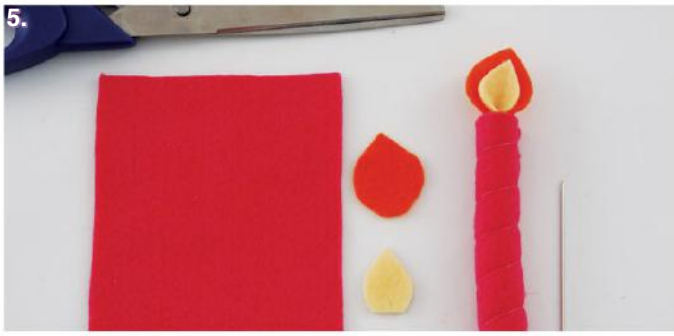
1 caixa de MDF redonda sem tampa • Feltros: 50 cm de rosa-claro, 20 cm de branco, 10 cm de vermelho, 25 x 25 cm de marrom, 8 x10 cm de pink e retalho nas cores laranja e amarela • Tinta acrílica branca • Cola branca • Linha para bordar nas cores branca, vermelha e rosa • Cola universal • Fita de cetim rosa • Sianinha marrom • Fita métrica • Tesoura • Agulha • Plumante siliconado • Pincel

1. Com o pincel, passe uma demão de tinta acrílica branca por toda a caixa e deixe secar por 20 minutos. Corte um círculo no feltro rosa-claro, do tamanho do fundo da caixa, e fixe com a cola branca. Recorte uma tira de feltro rosa-claro na medida da lateral da caixa e também fixe com a cola. **2.** Passe cola universal nas bordas laterais da caixa e fixe a fita de cetim. Repita o procedimento no meio da caixa para colar a sianinha.





3. Para fazer cada chantili, risque o molde 4,5 vezes no feltro branco e recorte. Sobreponha-as, de maneira que a ½ gota fique por cima, e pesponte no meio. Já para o suspiro, risque o molde grande ou pequeno 3 vezes, recorte e alinhave as pontas para fechar. **4.** Para fazer o morango, risque o molde da fruta 3 vezes no feltro vermelho. Com linha branca e agulha, faça as sementes com ponto cheio. Feche a lateral pelo avesso, pespontando. Desvire, encha o morango com plumante siliconado e feche como um fuxico. No feltro verde, corte duas folhas para cada morango, seguindo o molde.



5. Para fazer a vela, enrole o recorte de feltro Pink e alinhave todo o entorno com linha rosa. Para fazer a chama, risque o molde maior no feltro laranja e o menor no feltro amarelo. Com a cola universal, una um ao outro e fixe a chama na ponta da vela. **6.** Para a cobertura, corte o molde correspondente no feltro marrom. Então, com a cola universal, cole o chantili na borda e a cobertura no centro do bolo. Posicione a velinha no meio, em volta os morangos e, na sequência, os suspiros e as folhas.

Criação e execução: Irene Carvalho • Fotos: André Wittner

Cupcakes

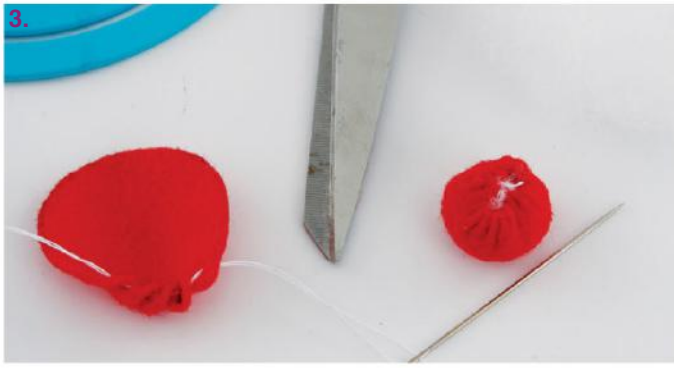
• Materiais:
Tecidos de algodão nas cores verde, lilás, rosa e azul • Feltros nas cores vermelho, verde e branco • Linha 10 • Agulha de mão • Plumante siliconado • Tesoura • Forma de empada • Bordado inglês • Cola quente • Réguas de patchwork no formato de círculo e flor • Caneta

1.

2.

1. Risque um círculo grande em todos os tecidos de algodão e recorte. Com a linha e agulha, alinhave as laterais, então preencha com o plumante siliconado e feche o fuxico. **2.** Meça a circunferência da forminha de empada, e corte o bordado inglês com o dobro da medida. Faça um alinhavado e feche levemente, formando uma espécie de flor.

3.



4.

3. No feltro vermelho, risque um círculo nº 4 da régua de patchwork, recorte e alinhave com linha branca. Recheie o fuxico com plumante e arremate. **4.** Nos feltros verde e branco, risque uma flor nº 2 da régua de patchwork e recorte.

5.

6.

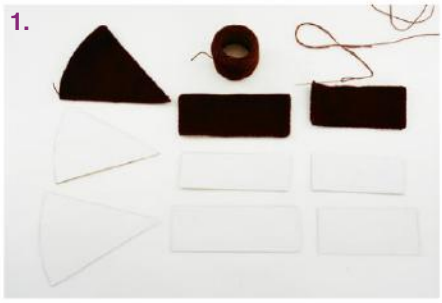
5. Coloque um pingo de cola quente no meio do recorte verde e aperte, para dar formato de folhas. Pingue uma gota de cola na bolinha vermelha e fixe-a sobre as folhinha verde de feltro. Dica: use o recorte branco para diversificar os cupcakes. **6.** Então, passe cola quente no entorno da florzinha feita com o bordado inglês e fixe-a embaixo da bola azul. Depois passe cola quente na borda da forminha de empada e encaixe o cupcake. Por fim, pingue uma gota de cola quente no centro do cupcake e fixe a cereja com a folhinha.

Criação e execução: Nani Dalanezi • Fotos: André Wittner

Fatias de Bolo

• Materiais:

Feltro nas cores marrom, branca e vermelha com poás, da Feltros Santa Fé • Réguas para bolo e para suspiro, da Deise Costa • Papel paraná • Linha de bordar das cores do bolo • Tesoura • Cola de silicone ou cola quente • Folhinhas para morango de feltro • Papelão • Plumante siliconado • Minipérolas



1. Para fazer o bolo, risque no feltro marrom a régua da fatia 4 vezes, o retângulo maior 4 vezes e o menor 2 vezes. No papelão, risque 2 vezes a fatia e 2 vezes de cada retângulo. Recorte. Junte dois retângulos de feltro iguais e una-os com ponto caseado, deixando uma abertura. Então, posicione o recorte de papelão dentro dos respectivos feltros e feche a costura. **2.** Risque as réguas de suspiro no feltro rosa e recorte. Passe a agulha com linha nas pontinhas e puxe, formando um suspiro. Na ponta, costure uma minipérola. **3.** Para os morangos, corte um círculo no tecido vermelho com poás. Corte-o ao meio e junte as laterais com linha e agulha, mantendo uma parte aberta.

4. Recheie o morango com plumante, puxe a linha e costure as folhinhas. 5. Para fazer os canudinhos, sobreponha os feltros branco e marrom um e corte tiras de 10 x 2 cm. Coloque uma tira sobre a outra, deixando o de baixo um pouco para fora, e enrole. Use a cola de silicone ou quente para fixar o começo e o final da espiral. Corte os canudinhos com cerca de 1 cm de largura. 6. Monte as partes da fatia de bolo com ponto caseado, conforme a imagem.

7. Para fazer a cobertura, corte no feltro branco uma tira de 4 cm de largura e com o comprimento um pouco maior que a volta lateral do bolo. Corte uma das laterais da tira, ondulando pelo comprimento. Para fazer a raspa de chocolate, corte uma tirinha de 0,5 x 10 cm no feltro marrom. Enrole, formando uma espécie de botão de rosa, e fixe com a cola. Para fazer o glacê, corte uma tira de 2x10 cm, franza com linha e agulha e fixe no final. 8. Monte a decoração da fatia com cola de silicone ou cola quente

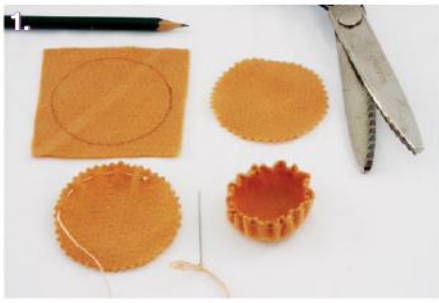
Que tal fazer também minibolos? Basta rechear fuxicos com plumante e decorá-los com frutinhas de feltro. Ficam lindos!

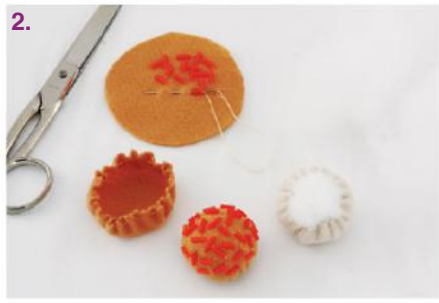
Criação e execução: Deise Costa, com produtos Deise Costa e Feltros Santa Fé • Fotos: André Wittner

Brigadeiros, bicho-de-pé e beijinho

• Materiais:

Feltro nas cores lilás, rosa, roxa, verde, amarela, marrom, cru, branca, bege e verde-natal, da Fernando Maluhy • Plumante siliconado • Tesouras de picotar e comum • Lápis • Cravos da índia • Miçangas, canutilhos e pérolas • Linha de bordar • Linha de meada • Linha branca • Agulha





1. Para fazer a forminha, risque um círculo no feltro bege, recorte-o com a tesoura de picotar e, com a linha de bordar e a agulha, faça um fuxico. **2.** Risque um círculo do mesmo tamanho no feltro bege e recorte-o com a tesoura comum. Forme um fuxico e recheie-o com plumante siliconado. Arremate o fuxico e costure canutilhos coloridos. **Dica:** para o brigadeiro, faça pontos retos com a linha marrom, para o beijinho espete um cravo no centro e, para o bicho-de-pé, costure uma pérola. Com a linha tradicional e a agulha, costure os docinhos nas bandejinhas.

Quindim

1. Para fazer a forminha, risque uma estrela de 8 pontas no feltro branco e recorte com a tesoura comum. **2.** Risque um círculo no feltro amarelo e recorte-o com a tesoura comum. Faça um fuxico, encha-o com plumante siliconado e arremate. Então, costure o docinho na forminha.

Criação e execução: Marisa Vandsberg • Fotos: André Wittner

Sorvete de casquinha

• Materiais:

Feltro nas cores bege, marrom e outro da sua preferência • Tecido de algodão na cor vermelha e outra que combine com o feltro escolhido • Fio encerado fino marrom • Plumante siliconado • Agulha • Linha de bordar nas cores chocolate ou bege • Cola quente • Tesoura

1. Com o auxílio dos moldes, desenhe e recorte a bola no feltro marrom, a bola 2 e o cone no feltro bege, a cobertura de chocolate no tecido marrom e a cerejinha no tecido vermelho. Pesponte as bordas, recheie com o plumante siliconado e feche como fuxicos. **2.** Costure a lateral do feltro bege e forme um cone. Desvire pela abertura e preencha com o plumante. Passe a linha de bordar por fora, formando uma espécie de espiral. **3.** Com a cola quente, fixe sobre o cone a bola 1 e a bola 2. No topo, fixe a calda de chocolate e, finalmente, a cereja. Cole o fio encerado sobre a cereja para formar o cabinho.

Criação e execução: Vânia Maria de Almeida (para Semeart) • Fotos: André Wittner

Para ser
nteiro.
Nada teu
exclui.
Sê todo em
Põe quan
imo que fazes
sim e
lua toda bril
porque alta vive!
Fernando Pessoa

A princesa e a ervilha

A sua filha está chegando, então é hora de comemorar! Aposte em um chá de bebê sustentável e, depois, aproveite a decoração da festa para criar um quarto delicado e encantador

Fotos Rodrigo Estrella • **Produção** Sheila Rodrigues • **Realização** Tâmara Garkisch

Para esta celebração, Tâmara Garkisch reescreveu o tema *A princesa e a ervilha*, um clássico representado pela boneca Tilda e sua enorme pilha de colchões. Todo o projeto foi pensado anteriormente para que nada se transformasse em lixo. Após a festa, a decoração utilizada foi o toque especial do quarto da bebê. Inspire-se nessa ideia!

Na mesinha do café, os doces ficaram por conta da Papabuble, que seguiu a paleta de cores escolhida: verde-pistache, branco e vermelho-cereja. Um simples detalhe, como a fita de cetim amarrada ao palito do pirulito, faz toda a diferença para um efeito personalizado.

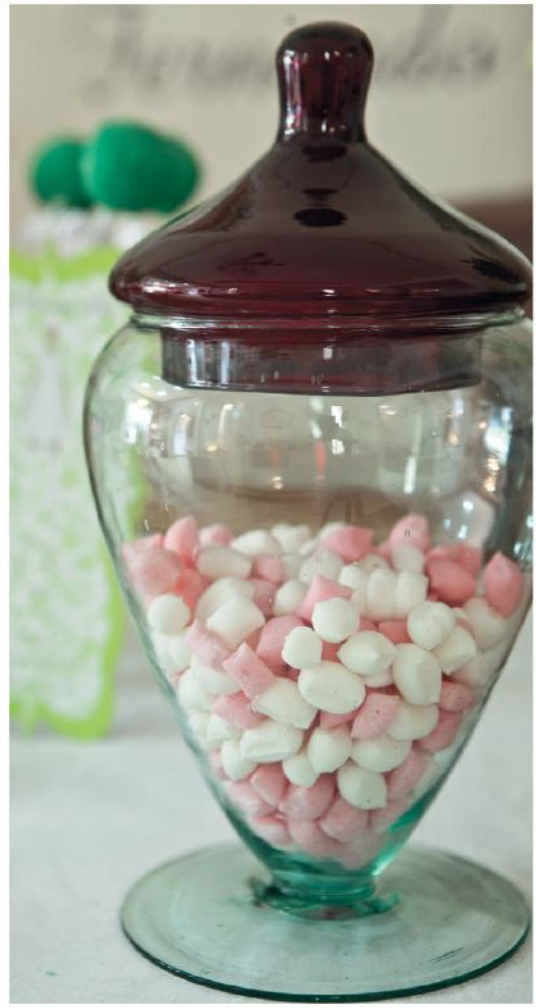
A caminha da princesa foi inteiramente feita de material reaproveitado, como papelão e retalhos de tecido. A ervilha de lã entre os colchões completa a representação da história escolhida. Após o chá, tudo se transforma em brinquedos lúdicos que estimulam a imaginação do bebê durante seu crescimento.

Espetados a um bolo do estilo “naked cake”, foram colocados corações e flores de tecido superfáceis de fazer! Basta cortar dois moldes de coração, costurar, colocar o enchimento e arrematar. Já na flor, o diferencial foi o fuxico e o botão amarelo ao centro.

Na parede principal, a decoração contou com um pano costurado em um galho e a boneca da princesa Tilda, além de detalhes em patch apliquê. O mesmo enfeite poderá ter outras duas funções: porta maternidade na chegada do bebê; e decoração de parede no quartinho!

Em uma festa sustentável, o convite não podia ser diferente. Você conhece o papel semente? Imagine que, no meio do próprio papel do convite, estejam suas sementes favoritas. Quando jogado fora ou plantado, o papel brota e gera novas plantinhas! Se o convidado quiser guardar como recordação, o convite também é um excelente marcador de páginas.

O charme das toalhas utilizadas na decoração da festa é, exatamente, não cobrir a mesa inteira. Segundo a produtora Tâmara Garkisch, o diferencial é fazer com que a madeira apareça. Atente-se para o tamanho do tecido: depois, a toalha poderá ser a saia do berço!



As guloseimas não podem faltar! E, segundo a criação de Sweet Carolina, todas elas podem fazer parte da decoração do chá: um pote cheio de mini marshmallows, bolinhos de chuva, pirulitos decorados em formato de coroa e biscoitos que mostram a chegada do seu bebê.

Para as lembrancinhas, a opção é costurar kits de sachês com três almofadinhas e amarrá-las com uma fita, imitando os mini colchões da princesa Tilda. O pingente de prata de menina fica superdelicado e é aproveitado também pelas mamães!

Abandone as bexigas, os suportes de isopor, ou qualquer outro material que agrida o meio ambiente. A proposta da festa é utilizar peças descartáveis e biodegradáveis, como copos e pratos de papelão e talheres de madeira. No lugar dos balões, aposte em enfeites como pirulitos e garrafas de vidro! Além de lindo, não destrói o mundo futuro de seu bebê.

Clássico

Os arranjos de flores e vasos de porcelana são uma forma simples de dar um aspecto sofisticado à festa. Com cuidado e bom gosto, a D. Diva Boutique de Flores escolheu tons perfeitos para um quarto de menina!

Confira que delicado ficou o quarto personalizado com o tema da festa! A toalha de mesa e a boneca Tilda foram para dentro do berço da nenê; o enfeite de tecido foi para a parede; enquanto a caminha de papelão, os palitos de tecido, as flores e a lembrancinha complementaram a decoração do criado mudo. Nesse chá sustentável, nada foi jogado fora!

Arranjos de flores e vasos de porcelana, D. Diva Boutique de flores. Bolo, doces confeitados, biscoitos, trufas e pirulitos, Sweet Carolina. Convites, tags e rótulos, Mania de Papel Convites. Papel plantável com sementes, Papel Semente. Quiches salgadas, Divine Sapore. Tecidos, Círculo. Ambientação, peças de vidro e porcelana, banquinhos, mesas de madeira, lustre, jogo de café, Gisele Interiores. Balas e pirulitos coloridos, Papabuble.

PEDRO

Sem sair do quarto!

Neste ano, a mãe de Pedrinho decidiu fazer um aniversário econômico, porém não menos divertido. Ela resgatou brincadeiras de gerações passadas e, mesmo não tendo muito tempo, elaborou uma mesa fantástica no próprio quarto dele!

Fotos Rodrigo Estrella • **Produção** Sheila Rodrigues
Projeto e Execução: Lu Martinez Comemorações Únicas

Antes de começar a planejar a festa, a mamãe Ana tinha um objetivo em mente: valorizar brinquedos antigos, como pequenos cavalinhos, carrinhos e até aviõezinhos, na tentativa de transmitir os valores das simples brincadeiras de sua época ao filho. No entanto, naquele mês, o orçamento estava apertado. Então, ela decidiu fazer a festa no próprio quarto do garoto. Veja que a escrivaninha abaixo virou a mesa principal da celebração!

Mesmo se não tiver tempo para pintar os brinquedinhos de MDF, tudo bem! Deixe as cores para os confetes de chocolate que eles podem carregar. E, cá entre nós, a criançada a-do-ra!

Pirulitos e dan-tops geladinhos devem estar no cardápio. Para apresentá-los, use latas decoradas ou então forminhas com detalhes feitos de scrap. Prático e irresistível!

Com fio de náilon, pendure no teto aviõezinhos de MDF. Os pequenos convidados irão delirar!

Se tiver um tempinho extra, não deixe de pintar alguns detalhes dos brinquedinhos de MDF. Duas demãos de tinta para madeira são suficientes. Ah, e elas secam bem de um dia para o outro!

Brigadeiro

Em 15 minutos, é possível preparar 20 copinhos de brigadeiro. Anote a receita:

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres (sopa)
- de chocolate em pó
- 1 colher (sopa)
- de margarina sem sal

Modo de preparo:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó. **2.** Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até ficar no ponto de brigadeiro mole. **3.** Retire do fogo e misture o creme de leite, incorpore bem e distribua nos copinhos. **4.** Enfeite com granulado e sirva com minicolheres.

Dica 1: caixinhas de MDF ajudam a expor os docinhos, pois elas criam "movimento" na mesa. Você também pode decorá-las com pequenos detalhes de scrap!

Dica 2: pensando nas cores da festa? Aposte nas primárias, como o vermelho e o azul. Elas sempre funcionam e simbolizam o universo infantil.

Pequenos sanduíches são obrigatórios! E veja como eles ficam graciosos quando embalados em plásticos incolores como se fossem bombons. Detalhes de scrap complementam o encanto do sabor. Um recheio que sempre faz sucesso é o patê de atum. Quer testar?

Patê de atum

Ingredientes:

- 1 lata de atum
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 1 pitada de sal
- 1/2 cebola ralada
- salsa picadinha a gosto

Modo de preparo:

1. Abra a lata de atum e coloque-a em uma vasilha. **2.** Adicione a maionese, a cebola, salsa bem picadinha e amasse com um garfo ou passe rapidamente por um processador. **3.** Depois de pronto é só passar nos pãezinhos.

O protagonista da festa é o mais esperado. E não poderia ser diferente... Qual criança não gosta de cantar “Parabéns!”? Imagine então se o bolo de chocolate (sim, esse ainda é o sabor predileto da criançada) trazer um bonequinho de madeira. Incrível, não? Ah, segue a receita deste bolo ao lado. Superfácil de fazer!

Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- manteiga, farinha e chocolate (o suficiente) para untar e polvilhar

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 ºC (temperatura média). Unte com manteiga uma fôrma redonda. Faça uma misturinha meio a meio de chocolate em pó e farinha e polvilhe a fôrma toda (assim o bolo não fica com aquela casquinha branca de farinha). Reserve. **2.** Numa tigela, coloque a farinha, passando-a pela peneira. **3.** Na batedeira, ou em uma tigela grande, coloque o açúcar e o chocolate em pó, passando por uma peneira. Junte os ovos e o óleo. Caso esteja fazendo o bolo à mão, misture com um batedor de arame até que a mistura fique lisa. Se quiser usar a batedeira, comece batendo na velocidade baixa – para o chocolate não subir – e, quando a massa estiver lisa, aumente e bata por mais alguns minutos. **4.** Se estiver usando a batedeira, abaixe a velocidade novamente e, aos poucos, vá adicionando a água e a farinha, alternadamente, batendo apenas para misturar. Por último, adicione o fermento. **5.** Transfira a massa para a fôrma untada e leve ao forno preaquecido para assar por 30 minutos, até que o palito saia limpo ao ser espetado no bolo. **6.** Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos. Coloque um prato de bolo sobre a fôrma e, com auxílio de um pano de prato, vire-o de uma vez. **7.** Somente quando o bolo estiver frio, corte-o em duas partes. Você pode recheá-lo com uma lata de brigadeiro pronto e uma lata de beijinho pronto. Para polvilhar, use açúcar de confeiteiro.

A mãe de Pedrinho se superou nesta ideia: ela utilizou aquelas garrafinhas de plástico de leite de coco para colocar os suquinhos. Além de praticar a reciclagem, fica divertido e as crianças ainda não correm o risco de quebrar!

O bebedouro da cozinha também rumou para a mesa da festa, transformando-se em uma prática suqueira! Quem quiser mais suco será bem fácil conseguir!

É tendência

Fique por dentro dos produtos que podem enriquecer ainda mais suas criações

Texto: Flávia Piza • **Fotos:** Divulgação

O novo queridinho!

Por ser mais maleável e mais prático do que a pasta americana, o fondant é o mais novo queridinho do mundo dos doces. Moldado de várias formas, ele é uma espécie de glacê que proporciona uma cobertura sólida e lisa para bolos. Para um resultado eficaz, o ideal é preencher qualquer tipo de falha antes de começar a cobertura. Fica a dica!

Presente para convidados

Para aqueles que sempre gostam de novidades quando o assunto é decoração, a Rica Festa está com garrafinhas de vidro colorido. Elas geralmente são usadas para servir bebidinhas ou guardar docinhos, mas muitas pessoas estão usando esses mimos como frasquinho de água-de-colônia ou de água benta para os convidados de um batizado. Tel.: (11) 3040-4290; www.ricafesta.com.br

Doce detalhe

Que tal substituir o granulado por outro produto na hora de finalizar a decoração de doces? A Mago acaba de lançar os decorflakes, flocos de papel de arroz sem adição de açúcar. O bacana é que eles também podem substituir o coco ralado. Tel.: (11) 2197-3200; www.mago.com.br

Beleza prática

A Só Isopor, empresa especializada em moldes e peças de EPS, sempre traz novidades para a decoração de festas. Além das peças serem personalizadas facilmente, ainda possuem muitas utilidades. Esta sapatilha de isopor apresentada na foto ao lado pode atuar como porta-guloseimas na decoração da mesa e também servir como lembrancinha aos convidados, que ainda poderão utilizá-la como porta-bijuterias. A artesã Geziela Bettoni, do Atelier Criativo, dá dicas para personalizar a peça: **1.** Com um pincel redondo nº 6 bem umedecido e tinta fosca para artesanato na cor rosa, aquarele toda a sapatilha de isopor. Aguarde a peça secar. **2.** Com 15 cm de fita de cetim rosa, faça um laço. Com cola quente, fixe o laço pronto sobre a sapatilha. **3.** Ainda com a cola quente, fixe uma flor de biscuit sobre o laço para arrematar. Tel.: (11) 3227-8388; www.soisopor.com.br

Foto: Fernanda Venâncio

O passarinho me contou...

... que para festa de primeiro aninho de uma menina é bom apostar em temas nada óbvios. Pensando nisso, que tal apostar na natureza e fazer uma celebração ao ar livre?

Fotos Rodrigo Estrella • **Produção** Sheila Rodrigues

Lia Toledo soltou a criatividade para criar peças exclusivas. As caixinhas redondas foram decoradas com apliques, papéis de scrap e fitas xadrez, tornando-se ótimas opções de lembrancinhas. Já o cordão com pássaros de tecido e cristais são ideias para dar um toque especial a algum cantinho, como a mesa do café ou o qudro de assinaturas.

Suportes brancos e objetos decorativos com passarinhos completam a decoração temática com muito requinte.

Cupcakes saborosos ganham mais graça com os passarinhos modelados em pasta americana. Confira todas as dicas de Silvana Xavier.

Ter uma bancada de apoio é uma boa alternativa quando não se tem uma mesa principal muito grande. Aqui, Conceição Salva utilizou o tecido adesivado para renovar duas mesas simples de madeira.

A bandeja foi customizada com apliques de MDF e diversos passarinhos de scrap na técnica 3D. A peça de Lia Toledo ficou tão caprichada que dá vontade de usá-la apenas na decoração, mas felizmente o vidro protege o trabalho.

O bolo de dois andares chama toda a atenção para o centro da mesa principal por conta da perfeição no acabamento. Criação de Nika Linden.

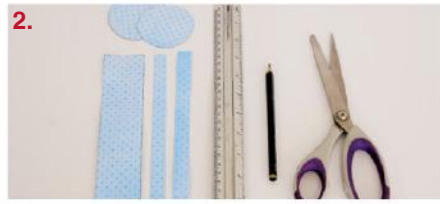
Nika Linden também fez pirulitos e docinhos decorados no tema da festa, deixando o menu de guloseimas ainda mais delicioso.

Criação e execução: Lia Toledo (para ateliê Confraria da Arte, com produtos Corfix) • Fotos: Sidney Doll

Caixinhas decoradas com srap décor 3D

• Materiais:

1 caixa de MDF redonda • Apliques de MDF em formato de passarinho • Base acrílica branca e cola pano, da Corfix • Carimbeira marrom • Cola branca para artesanato • Fitas xadrez nas cores azul, rosa e marrom • Lápis • Lixa grossa • Pincel chato nº 10 • Papéis para scrapbook nas cores verde-cidreira, bege e rosa, de poá • Régua • Sutache na cor marrom • Tesoura • Tesoura para acabamento



1. Utilizando o pincel, dê uma demão de base acrílica branca nas caixinhas de MDF. Aguarde a secagem do produto por 20 minutos e lixe a peça com a lixa. **2.** Com a régua, meça o diâmetro interior e exterior da caixinha, na tampa e na base. Transfira as marcações para os papéis e recorte-os com a tesoura. **3.** Utilizando o pincel, passe a cola branca nas peças e fixe as tiras de papel, compondo caixas de cores diferentes.

4. Aguarde a secagem da cola por cerca de 25 minutos e retire o excesso de papel das bordas, utilizando a lixa. **5.** Dê o acabamento interno, cortando uma tira de sutache com a tesoura para acabamento. Então, fixe o sutache ao redor das bases interiores da tampa e da base das caixinhas, utilizando a Cola Pano. Reserve-as. Feito isso, dê o acabamento nos apliques de MDF e nas bordas de cada caixinha, passando-os pela carimbeira. **6.** Fixe as fitas de tecido xadrez nas bordas exteriores, utilizando a Cola Pano. Com a mesma fita, faça um laço decorativo e fixe entre as duas fitas superiores. Para finalizar, cole os apliques na tampa de cada caixinha, utilizando a cola branca para artesanato e o pincel.

Criação e execução: Lia Toledo (para ateliê Confraria da Arte, com produtos Corfix) • Fotos: Sidney Doll

Bandeja de MDF personalizada com scrap décor 3D

• Materiais:

1 bandeja de MDF com vidro • Apliques de MDF com motivos de gaiola, passarinhos e arabescos • Base acrílica branca; Tinta acrílica branca, e Tinta PVA cintilante branca, da Corfix • Carimbeira marrom • Cola branca para artesanato • Estilete (opcional) • Fita-banana • Lápis • Lixa nº 220 • Papéis de scrap nas cores rosa, amarelo, verde-cidreira e bege • Pincel chato nº 14 • Tesoura

1. Com o pincel, passe três demãos de base acrílica branca na peça de madeira. Aguarde a secagem do produto por 20 minutos, lixando-a entre as demãos. **2.** Passe duas demãos de Tinta Acrílica branca e aguarde a secagem do produto por cerca de 20 minutos, lixando entre as demãos. Depois, utilizando o pincel, passe duas demãos da tinta PVA Cintilante. Aguarde a secagem do produto por mais 20 minutos. **3.** Risque os moldes dos passarinhos com o lápis e transfira-os para os papéis de scrap. Com a tesoura, recorte seis passarinhos na cor amarela (sendo dois deles no molde maior), quatro na cor azul (sendo 2 deles no molde maior), seis na cor rosa (sendo dois deles no molde maior) e seis na cor bege (sendo dois deles no molde maior). Seguindo o mesmo procedimento, recorte, também, 4 arabescos na cor verde-cidreira e 6 na cor bege. Se preferir, utilize o estilete. Então, sombreie as bordas de todos os recortes e apliques, utilizando a carimbeira. **4.** Com a cola branca para artesanato e o pincel, fixe os arabescos de cor bege nas laterais da peça. Fixe, também, os arabescos de cor verde nas bordas da base da peça. **5.** Seguindo o mesmo procedimento, distribua os apliques e os recortes no interior da bandeja da maneira desejada. Para dar efeito de relevo nos passarinhos, utilize a fita-banana fixada entre eles.

Cordão de passarinhos

• Materiais:

Agulha para costura • Alfinetes • Argola para chaveiro • Enchimento de fibra siliconada • Fio de náilon de 20 mm • Laço de tecido pronto • Lápis • Linha para bordar nas cores dos tecidos utilizados • Meadas de bordado nas cores azul, vermelho, bege, verde e rosa • Miçanguinhas pretas • Pedrarias nas cores rosa e branca (motivos de borboleta, redondos, coração) • Pistola de cola quente • Retalhos de manta acrílica R1 • Tecido de feltro na cor laranja; e Tecidos 100% algodão para découpage e patchwork estampados nas cores azul, vermelho, bege e verde, da Estilotex • Tecido 100% algodão na cor rosa • Tesoura

1. Com o lápis, risque o molde do corpo do passarinho no avesso do tecido azul e recorte-o com a tesoura. Prenda o lado direito sob direito. Então, recorte um pequeno triângulo com o feltro laranja e posicione-o na borda do tecido com a ponta para dentro, de maneira a formar o bico do passarinho. Prenda-o com os alfinetes para segurar as peças enquanto realiza o trabalho. Repita o procedimento com os demais tecidos para compor passarinhos de cores diferentes. **2.** Transfira o molde da asa para a manta acrílica e, também, para o tecido rosa, recortando-os em seguida. Com a linha e a agulha, costure a manta ao avesso do tecido rosa, à mão ou à máquina. Depois, com a tesoura, faça um pique no centro da asa (no lado do tecido) e vire-o, de maneira a deixar a manta em seu interior. Repita o procedimento para compor a outra asa.

3. Transfira o molde da calda para o avesso do tecido rosa e recorte-o em seguida. Então, costure-o à máquina ou à mão. Costure, também, o corpo do passarinho pelo lado avesso, deixando uma pequena abertura para preenchimento. **4.** Utilizando a meada de cor azul (ou na cor desejada), decore as bordas da asa e da calda com pontos feitos à mão.

5. Preencha o interior do passarinho com a fibra siliconada e costure a abertura com a linha e a agulha. Para fazer a marcação dos olhos, utilize a agulha com linha nº 10 com linha dupla. Para isso, dê um nó na ponta da linha e atravesse a cabeça do passarinho. Insira uma miçanga através da agulha, arremate e atravesse a agulha novamente, na direção oposta, puxando a miçanga para que fique rente ao tecido. **6.** Fixe as asas e a calda do passarinho, utilizando a cola quente.

7. Inicie a montagem do cordão. Para isso, passe o fio de náilon pela agulha e dê um nó na ponta. Insira o pingente em formato de coração e intercale a montagem com as pedrarias e os passarinhos. Para fixá-los à linha, atravesse-os com a agulha duas vezes. **8.** Amarre o fio de náilon à argola para chaveiro. Por fim, amarre o laço à argola.

Criação e execução: Lia Toledo (para ateliê Confraria da Arte, com produtos Corfix) • Fotos: Sidney Doll

Cupcake decorado com pasta americana

• Materiais:
Receita de cupcake simples (veja na página ao lado) • Amido de milho ou açúcar impalpável (para trabalhar a pasta americana) • Cartucho de papel-manteiga • Boleador; Caneta com corante alimentício na cor preta; Cola CMC; Corantes em pasta gel nas cores verde, azul e laranja; Cortador de pétalas; Cortador redondo; Ejetor de flores; Espátula glacera, Esteca; Geleia de brilho; Pincel nº 0; Pó para Decoração Pérola; Rolo para abrir massa americana, da Mago • Espuma • Forminhas para cupcake • Glacê real pronto • Massa de pasta americana • Tesoura • Wrapps decorativos para cupcake

1. Passe geleia de brilho sobre a superfície do cupcake, para aderir a pasta americana. **2.** Com o rolo, abra a pasta americana branca e corte-a com o cortador redondo para cupcake. Dica: polvilhe amido de milho ou açúcar impalpável sobre a superfície de trabalho para não grudar a massa. **3.** Feito isso, cubra o cupcake com o círculo de pasta americana. **4.** Para fazer o passarinho, prepare a pasta americana na cor azul com algumas gotas de corante em pasta gel até atingir a tonalidade desejada. Modele uma bolinha de cerca de 2 cm de diâmetro e, em seguida, modele um cilindro. Pressione uma das extremidades entre os dedos indicadores para formar a cabeça. Depois, pressione a outra extremidade com o dedo polegar para compor o início da calda.

5. Tinja a pasta americana com algumas gostas de corante em pasta gel na cor laranja. Modele uma pequena bolinha e pressione a ponta para formar o bico do passarinho. Com a cola CMC e o pincel, fixe-a no rosto do passarinho. Faça, também, os olhos, utilizando a caneta com corante alimentício na cor preta. **6.** Com o rolo, abra a pasta americana azul e utilize o marcador de pétalas para compor as duas asas do passarinho. Com a esteca, faça a marcação das penas. **7.** Use o pincel e a cola CMC para fixar as asas do passarinho ao corpo. **8.** Com o rolo, abra a pasta americana branca e utilize o ejetor para compor 3 flores. Então, posicione-as sobre uma espuma e pressione o boleador no centro de cada uma. Para fazer o miolo das flores, modele pequenas bolinhas, utilizando a pasta americana laranja e fixando-as, com a cola CMC e o pincel, no centro de cada flor.

9. TPrepare o glacê real, tingindo-o com o corante em pasta gel na cor verde, misturando-o com uma espátula. Então, coloque-o em um cartucho de papel-manteiga cortado na ponta em formato de "V". **10.** Componha as folhas, pressionando o cartucho sobre o cupcake e puxando lentamente para trás. **11.** Então, aplique as flores, fixando-as com a cola CMC. **12.** Finalize a decoração com o Pó para Decoração Pérola.

Criação e execução: Silvana Xavier (com produtos Mago) • Fotos: André Wittner

Cupcake de chocolate

Rendimento: 10 a 12 unidades

Ingredientes

- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de chocolate em pó
- 2 ovos
- 1 colher (de sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 1 xícara (de chá) de água
- 1 xícara (de chá) de leite

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, o chocolate em pó, os ovos, o óleo e a água. Acrescente o bicarbonato de sódio dissolvido no leite, misturando até obter uma massa homogênea. Feito isso, preencha forminhas próprias para cupcake com a massa e leve-as ao forno preaquecido em temperatura média (180 ºC) por cerca de 25 minutos ou até dourar.

Mesa com tecido adesivado

• Materiais:

Mesa de madeira • Tesoura • Espátula • Lixa 200 • Tintas para madeira nas cores branca fosca e verde-limão; e Verniz geral, da Camurcyl • Tecido adesivado • 2 pincéis n° 20 e n° 22

1. Com o auxílio da lixa 220, alise toda a mesa de madeira. Em seguida, com o pincel n° 22, passe uma demão de tinta branca. **2.** Aplique o tecido adesivado na parte de cima da mesa e em outras de sua preferência. Empurre-o com a espátula para eliminar as bolhas. **3.** Com o pincel n° 22, passe uma demão de tinta verde-limão nas partes que não contêm o tecido adesivado. Use o pincel n° 20 para pintar as extremidades da mesa. Por fim, passe o verniz geral em toda superfície pintada.

Criação e execução: Conceição Salva (com produtos da Camurcyl) • Fotos: André Wittner

Voe para celebrar!

Nesta comemoração tão doce quanto mel, todos ficam encantados. Com uma mesa repleta de delícias, fica difícil resistir à produção dessas abelhas

Fotos Mônica Antunes • **Produção** Cristiane Alberto

Saborosos e muitos simples de preparar, os biscoitos, preparados pela cake designer Karina Von Zimmermann, prometem um grito de “quero mais!”. Aromatizados com canela e cravo, o sabor é delicioso! Vale a pena experimentar!

Na festa das abelhas, não poderia faltar a colmeia (foto acima). Pintada e decorada por Vânia de Almeida, da Semeart, a pátina com látex branco e ocre dá o lindo efeito da pintura. Já a decoração fica por conta de pequenas abelhas coladas na peça de cerâmica. Repare na “calda do mel”, que pode ser realizada com tinta relevo na cor caramelo. Um doce de enfeite! Essas outras simpáticas abelhinhas feitas com ímãs ou bottons, da Santa Bagunça, podem ser pregadas pela mesa, nas paredes e até enfeitar as sacolinhas-surpresa. Traga toda a família de abelhas para comemorar junto.

Para que seus amigos e familiares façam de tudo para comparecer, ter um convite que chame a atenção e seja gracioso é essencial. A criação da artesã Glaucia Sarlo compõe com facilidade e charme o convite. Feito com papel para scrap e botões de abelhinhas para decorar, a beleza do convite já se torna um verdadeiro motivo para não perder essa festa!

O enfeite de mesa, que você aprende no passo a passo ao lado, pode fazer as vezes de um lindo móbile para ser pendurado e enfeitar ainda mais a festa.

Até as abelhas ficam em volta do bolo. Não é para menos! É tão bonito e gostoso quanto fácil de fazer. A decoração feita pela cake designer Karina von Zimmermann é realizada com pasta americana amarela. Já os detalhes dão ainda mais graça para este bolo colmeia.

Abelhinha

• Materiais:

• Tesoura • Lápis 6B • Hashi • Fibra de silicone • Retalhos de tecido estampado (bolinhas, floral e xadrez), da Estilotex • Retalho de tecido de algodão liso na cor cru • Gabaritos de corte circular e no formato de coração, da We Care About • Fita 00 marrom, da Najar • Retalho de estilobrim amarelo, da Estilotex • Retalho de feltro amarelo, da Estilotex • Botões de flor e abelha, da We Care About • Arame fino preto • Entretela dupla-face, da TecLabel • Linha 10 • Batedor de estêncil, da Toke e Crie • Blush • Caneta Microm 005 nas cores preta e caramelo • Ferro de passar • Fita métrica • Agulha 0,6 • Cola quente • Linha de crochê de cor preta

1. Com o gabarito circular e o lápis 6B, risque o corpo da abelha utilizando o contorno externo do gabarito no estilobrim. Com a tesoura, recorte o círculo, deixando uma margem de 0,5 cm até o risco. **2.** Com a agulha e a linha 10, faça um fuxico com o círculo recortado e, antes de arrematar, coloque a fibra de silicone no interior. Para facilitar, utilize o hashi para colocar a fibra dentro do fuxico. Feche o fuxico puxando a linha e arremate. Faça o mesmo procedimento para a cabeça da abelha com o tecido de algodão cru e o tamanho 10 no gabarito circular (Observação: os gabaritos têm tamanhos padronizados e o tamanho 10 é uma medida em gabaritos. Um gabarito circular é um círculo vazado em várias medidas e serve para criar um círculo perfeito. As medidas são tidas por números. Nesse passo, o tamanho é o 10). **3.** Com a tesoura e a fita métrica, meça e corte 55 cm da fita marrom para fazer as 4 listras da abelha. Com a cola quente, fixe as fitas em paralelo no fuxico cheio do estilobrim. Deixe espaços de 1 cm entre cada pedaço da fita.

4. Com o gabarito de coração e o lápis 6B, risque o tamanho 4 na entretela dupla-face (lado brilhante da entretela para cima). Com a tesoura, recorte a entretela, deixando uma margem de 0,5 cm. Sobre o tecido floral com a parte direita para baixo, coloque a parte brilhante da entretela para cima. Passe o ferro para fixar a entretela no tecido (temperatura entre 110 ºC e 140 ºC, por cerca de 15 a 25 segundos). **5.** Recorte o tecido sobre o risco. Dobre o coração no sentido da altura e corte para formar as duas asas. **6.** Retire a proteção da cola da entretela e aplique as asas sobre duas camadas do feltro amarelo. Com a linha de crochê preta e a agulha, faça um pesponto sobre o tecido estampado, prendendo-o ao feltro duplo. Recorte as asas.

7. Com o gabarito circular e o lápis 6B, risque o tecido de bolinhas no tamanho 8. Recorte o tecido, deixando margem de 0,5 cm. Repita o processo 4 vezes. Com a agulha e a linha 10, faça 4 fuxicos. **8.** Com o blush e o

Criação: Elaine Llamas (com materiais da Estilotex, Najar, TecLabel, Toke e Crie e We Care About) • Fotos: André Wittner

batedor de estêncil, faça as bochechas da abelha na trouxinha do tecido de algodão cru. Com o lápis, enrole o arame 10 vezes pelo lápis e, depois, retire-o para fazer as antenas. Com a caneta preta, faça os olhos e, com a caneta caramelo, faça o contorno pontilhado das bochechas. **9.** Com a tesoura e a fita métrica, corte 1,80 m da fita marrom e dobre-a ao meio. Com a cola quente, fixe as asas atrás do corpo. Conte 75 cm a partir da dobra e, com a cola quente, fixe na fita o corpo com as asas. Também com a cola quente, fixe a cabeça da abelha em uma das laterais do corpo, colando as antenas por trás da cabeça. Com a tesoura, recorte um círculo pequeno, de tamanho suficiente para esconder a fita colada na abelha e, com cola quente, fixe-o atrás da fita para dar acabamento.

Criação e execução: Karina Von Zimmermman • Foto: Mônica Antunes

10.

11.

10. Com o tecido xadrez e a tesoura, recorte um retângulo de 1 x 8 cm e dê um nó no meio. Com a cola quente, fixe o laço xadrez sobre a cabeça da abelha. Com a tesoura e a fita métrica, corte 20 cm da fita preta e dê um laço. Com a cola quente, prenda o laço abaixo da cabeça e um dos botões de flor em seu nó. **11.** Com a cola quente, fixe os fuxicos pela fita (dois para cada ponto da fita, um de costas para o outro), prenda os botões de flor no centro dos fuxicos e os botões de abelha entre cada fuxico para enfeitar o cordão (dois para cada ponto da fita, um de costas para o outro).

Biscoitinho

• Ingredientes:

• 125 g (ou ¾) de tablete de manteiga sem sal • 2 xícaras (de chá) de açúcar • 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo * 1 ovo • 1 colher (de sopa) de canela misturada com cravo moído a gosto • 100 g de chocolate meio amargo fracionado • Saco de confeitar descartável • manteiga (o suficiente) para untar a forma

• Modo de fazer:

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até que o preparo formado solte das mãos. Feito isso, modele pequenas bolinhas de 1,5 cm de diâmetro e coloque-as em uma forma untada (tome o cuidado de deixar 2 dedos entre cada bolinha de massa). Com as pontas dos dedos, pressione a massa achatando-a. Em seguida, leve ao forno médio preaquecido em temperatura média (180 ºC) e deixe até dourar. Reserve para esfriar. Derreta o chocolate de acordo com as instruções da embalagem e coloque-o dentro do saco de confeitar. Faça os desenhos de abelhas nos biscoitos e deixe secar. Sirva em seguida. Dicas: caso a massa fique muito seca, não dando "liga", acrescente um pouco mais de manteiga. Além disso, não deixe os biscoitos por muito tempo no forno, caso contrário eles podem ficar endurecidos.

Convite

• Materiais:

• Lápis • Carimbo com tema de palavras (You´re invited) • Carimbeira preta • 1 papel de scrap liso na cor palha no tamanho 16 x 23 cm • 1 papel decorado de scrap na cor creme com bolinhas vermelhas • Botões em formato de colmeias e abelhas • Aplique em feltro na cor amarela com formato espiral • Tesoura • Cola • Caneta vermelha com glitter • Estilete • Linha de costura amarela • Caneta preta

1.

2.

3.

4.

1. Costure as laterais do papel decorado com a linha amarela e, com o carimbo e a carimbeira preta, faça uma marcação na parte inferior do papel. Em seguida, passe a caneta vermelha por cima da marcação do carimbo. **2.** Dobre o papel liso ao meio, e, com a cola, fixe o papel decorado 2 cm à direita do papel liso. **3.** Fixe o aplique de feltro do lado esquerdo do cartão. **4.** Com a cola, fixe as abelhinhas e a colmeia de maneira aleatória. Em seguida, com a caneta preta, faça tracejados nos rastros das abelhinhas.

Criação e execução: Karina Von Zimmermman • Fotos: André Wittner e Mônica Antunes

Bolo de colmeia

• Materiais:

• Pasta americana nas cores amarela, preta e branca • Esteca • Boleador • Caneta de anilina preta • Cola C.M.C • Rolo branco • Amido de milho (o suficiente) para facilitar a abertura da pasta americana • Cortador em formato de flor com 5 pétalas • Alisador de bolo • Arames de 20 cm de comprimento

1.

1. Cubra dois andares do bolo, em formato circular, de 20 e 30 cm, respectivamente, com pasta amarela e passe o alisador. Com a pasta preta, faça uma cobrinha, fixe-a com cola C.M.C na base de cada andar e decore com o lado estriado da esteca. Corte a pasta preta com o cortador de flor e fixe as flores aleatoriamente no bolo com cola C.M.C.

2.

3.

2. Passe amido de milho sobre uma bancada e abra a pasta amarela com a ajuda do rolo. Feito isso, cubra o topo do bolo de aproximadamente 15 cm e, com a esteca, retire o excesso de pasta americana. **3.** Fixe o topo no bolo de 20 cm com a cola C.M.C. Com a pasta amarela, faça um rolinho e fixe-o com C.M.C na base do topo do bolo, modelando um espiral até preencher todo o espaço.

4.

5.

6.

4. Faça um rolinho com a pasta amarela, e, com a pasta preta, faça uma cobrinha com 2 cm de diâmetro e 30 cm de extensão. Enrole a pasta preta em volta da amarela para fazer o corpo da abelha. Em seguida, modele a cabeça e as antenas com a pasta preta, faça 2 furos com a ajuda de um palito de dente e fixe as antenas e a cabeça com cola C.M.C. Faça quantas abelhas achar necessário. **5.** Modele a massa branca em formato de asas. Feito isso, fixe-as nas costas da abelha com a cola C.M.C. Espete a abelha no arame e fixe no topo do bolo. **6.** Faça pequenas bolinhas com a pasta amarela e fixe-as com a cola C.M.C no miolo de cada flor.

Mais sugestões

A doçura do tema “abelhas” permite que a celebração fique ainda mais alegre, divertida e colorida. E, como em toda comemoração, um convite caprichado é o que não pode faltar. Pensando nisso, a artesã Glaucia Sarlo elaborou diversas propostas surpreendentes. Já sabendo que o scrapbooking abre todas as portas para a imaginação, a artesã abusou da técnica e conseguiu combinar com harmonia e equilíbrio fitas, botões, adesivos, carimbos e até mesmo apliques de feltro. Inspire-se nessas outras ideias!

Criação e execução: Glaucia Sarlo
Fotos: Fernanda Venâncio

Receita do bolo de abelha:

• Ingredientes:

• 4 e ½ xícaras (de chá) de farinha trigo
• 3 xícaras (de chá) de açúcar
• 9 ovos
• 1 e ½ colher (de sopa) de fermento em pó
• 300 ml de água • 6 colheres (de sopa) de óleo
• manteiga (o suficiente) para untar

• Modo de preparo:

Em um recipiente, peneire a farinha de trigo, acrescente o fermento e misture bem. Reserve. Em uma panela, leve a água para ferver. Feito isso, desligue o fogo e misture o óleo. Reserve. Na batedeira, bata o açúcar com os ovos até dobrarem de volume. Em seguida, adicione a água já misturada ao óleo e bata por mais 3 minutos. Desligue a batedeira, acrescente a mistura de farinha e fermento e mexa delicadamente com uma colher. Despeje a mistura em 2 formas redondas, uma de 20 cm e outra de 30 cm de diâmetro já untadas, e leve ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 20 minutos ou até dourar.

Carrinho de compras

Texto: Bruna Neto • **Fotos:** divulgação

É possível dizer que a Silhouette CAMEO é uma "impressora especial que recorta", uma vez que é capaz de cortar papéis de alta gramatura, com até 180g/m², além de ser útil para cortar adesivos e tecidos e trabalhar com vários tipos de mídia. A ferramenta também pode ser utilizada para corte de transfer para aplicação em camisetas, por exemplo, e produção de etiquetas adesivas e para roupas, rótulos, embalagens, itens para scrapbooking com design personalizado e muito mais. Encontre-a na Casa da Arte: www.casadaarte.com.br

Como você já viu ao folhear as páginas do Guia, é possível mesclar técnicas na hora de compor festas artesanais. Para tanto, a Casa da Arte oferece peças variadas de MDF para incrementar a mesa, dar apoio às guloseimas do cardápio e muito mais!

Na Casa da Arte, é possível encontrar adesivos diversos para personalizar produtos para a scrap festa: kit adesivos com relevo; adesivos FM decorativos; adesivos chipboards; adesivos chip 3D; e adesivos divertidos II, todos da marca Toke e Crie.

Boas pedidas são os adesivos e papéis com motivos e dizeres que têm tudo a ver com celebrações, da Oficina do Papel. A linha Feliz Aniversário Felicitações e Recortes é encontrada na Casa da Arte.

A Toke e Crie, uma das principais marcas no universo do scrapbooking, facilita a vida do artesão ao disponibilizar variados kits Scrap Festa by Ivy Larrea. Entre eles, estão produtos como o conjunto de caixas retangulares, cones, rótulos comuns e rótulos adesivos para decorar a mesa do evento e identificar guloseimas, por exemplo. www.tokeecrie.com.br

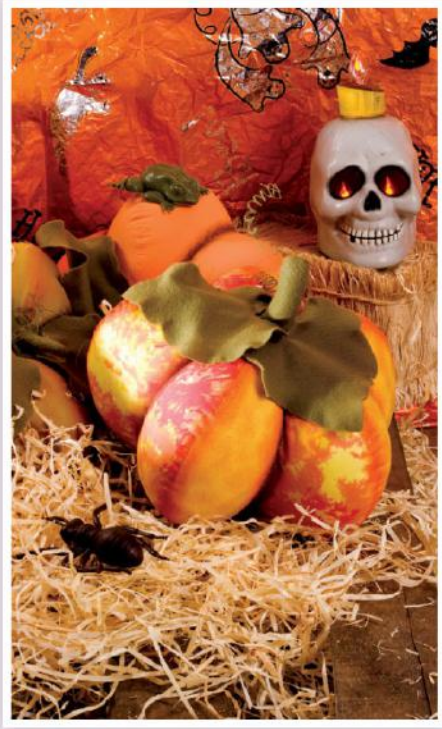
HAPPY Halloween

As bruxas estão soltas!

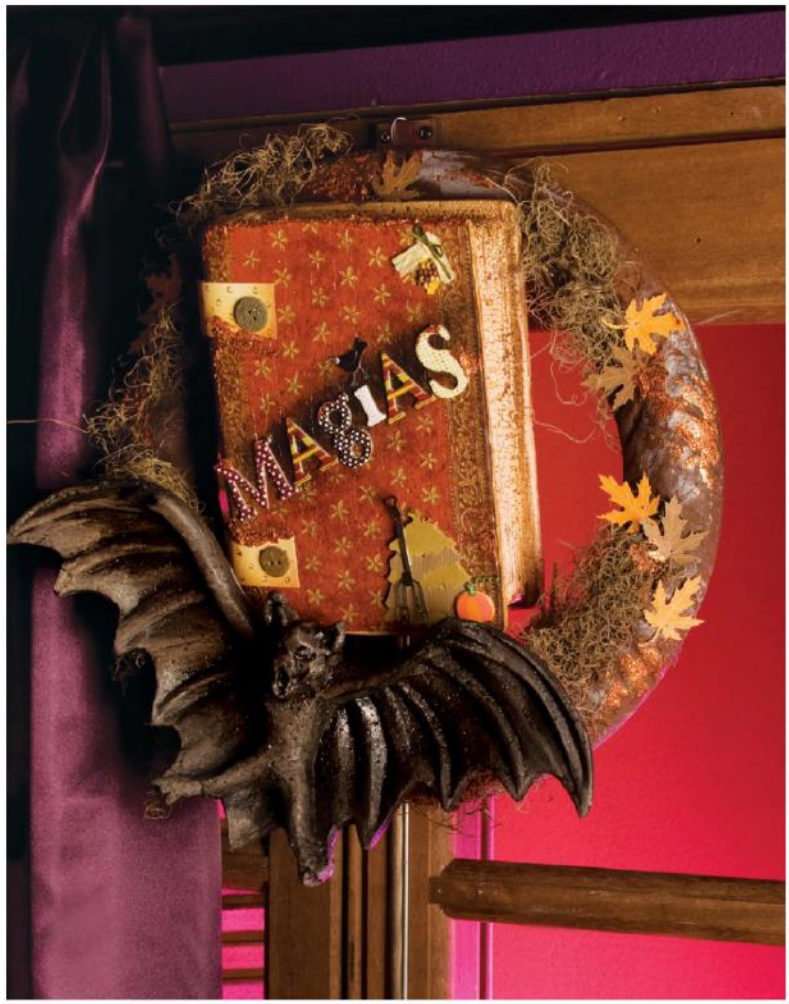
Qual criança não gosta das guloseimas e das travessuras típicas do Dia das Bruxas? Aproveite o tema para criar uma festa de aniversário assustadora!

Foto Adriano Campos • **Produção** Vera Lúcia Ayres • **Agradecimentos** Rica Festa

A abóbora de tecido abaixo é linda e rica em detalhes, sendo item obrigatório na decoração da festa.
Já as guloseimas também merecem espaço personalizado! Para tanto, o artista plástico Hélvio Mendonça ensina lindos caldeirões de EPS, para dispor os variados doces!



Quem disse que pequenos monstrinhos não podem parecer amigáveis? Este morcego feito de feltro é um “ser simpático” e pode acompanhar o fantasminha suspenso! A artesã Cris Torchia é a responsável pelo tom divertido das peças. Buuuuu....



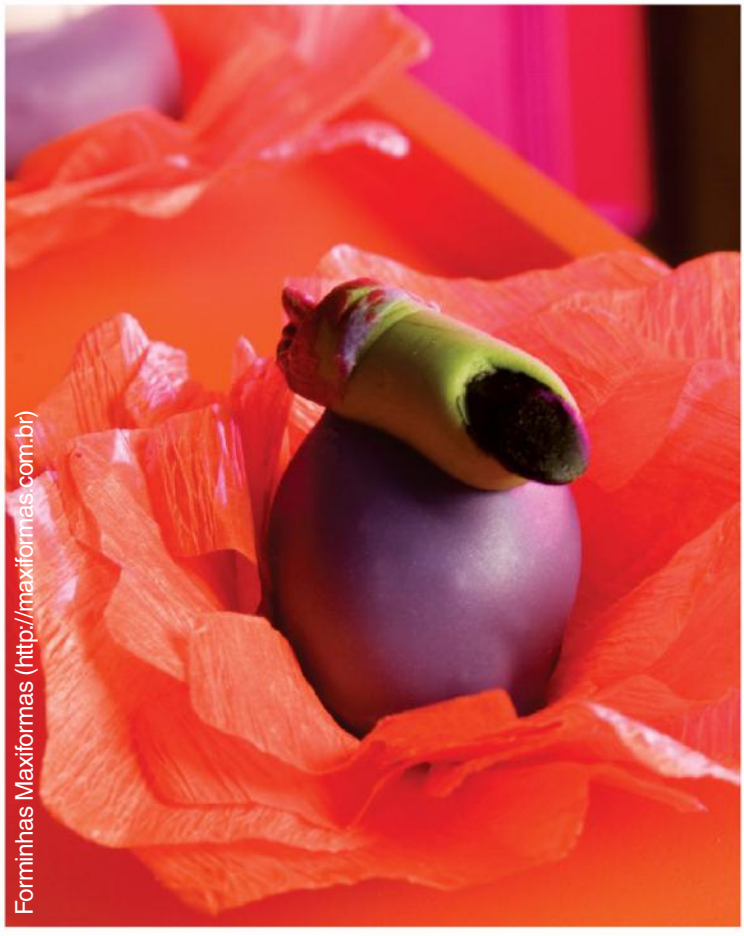
A porta de entrada da festa ganha destaque com a linda guirlanda de EPS, que destaca o livro de magias.

As caixinhas temáticas podem servir para levar algumas guloseimas como lembrancinha da festa! A criançada vai adorar!

O fantasma e o espantalho feitos com pintura em MDF são criações da artesã Ana Paula Itkes. Estas lindas peças servem para decorar todo o ambiente! É de arrepiar! Observe, também, os detalhes do convite na foto à direita. Para compô-lo, a scrapper Sica Sena destacou a abóbora com as cores do tema.

As garrafas também têm espaço especial à mesa. A abóbora de EPS serve como balde de gelo para dispor as bebidas da festa. Quem assina a ideia é o artista plástico Hélvio Mendonça.

Para a festa ficar completa, inspire-se neste bolo de abóboras esculpido em pasta americana. A divertida bruxa sentada no topo dá o toque final!



Forminhas Maxiformas (http://maxiformas.com.br)

Os docinhos são de arrepiar! Dedos, pequenas abóboras, chapeuzinhos de bruxa e fantasminhas formam estas guloseimas assustadoras que certamente farão sucesso entre a criançada!

Convite de Halloween

• Materiais:

• Papel para scrapbooking preto de 20 x 10 cm • Papel para scrapbooking laranja de 7,5 x 6,5 cm • Papel para scrapbooking verde de 3,5 x 4 cm • Papel para scrapbooking verde-escuro de 5 x 5 cm • Papel para scrapbooking roxo de 6 x 5,5 cm • Carimbo da Snag 'em Stamps com palavras para convite • Carimbeira preta • Fita de cetim preta nº 0 • Base de acrílico • Base de corte • Régua, estilete e tesoura • Cola branca

1. Transfira o molde do convite para o papel preto e, com a tesoura, recorte-o. Faça também os olhos e a boca, para dar o efeito vazado. Transfira apenas o molde da abóbora e a palavra "Boo" para o papel laranja, o molde da grama para o papel verde e o molde do cabo da abóbora para o papel verde-escuro. Com a tesoura, recorte tudo. Dica: se desejar, inverta os tons de verde do cabo e da grama em alguns convites, para deixar o conjunto mais alegre. **2.** Passe a carimbeira no carimbo, que deve estar colado na base de acrílico. Em seguida, transfira os dados do convite para o papel roxo. Dica: é importante que a carimbeira entinte o carimbo e não o contrário, pois se o carimbo for pressionado sobre a carimbeira, ele pode absorver muita tinta e borrar o papel ao carimbar. **3.** Em seguida, posicione o cabo verde na parte correspondente da abóbora preta e, com a cola, fixe-o. Cole a abóbora laranja atrás da abóbora preta, para que sirva de fundo para os olhos e a boca. Com a cola, fixe a grama no canto direito da capa do convite e a palavra "Boo" centralizada no interior. Em seguida, com a carimbeira, esfumace todas as laterais do papel roxo. Agora, faça um furo na parte superior do convite, passe uma fitinha de cetim preta pelo furo e dê um nó. Com o auxílio da régua, alinhe o convite e, com o estilete, tire as possíveis rebarbas do papel. **4.** Encaixe o papel roxo com os dados carimbados dentro do convite.

Lembrancinha de Halloween

• Materiais:

• Caixinha de papelão tipo EPO laranja • Papel para scrapbooking lilás de 7 x 5,5 cm • Papel para scrapbooking preto de 6,5 x 3,5 cm • Fita de cetim preta nº 0 • Fantasma de EVA branco • Crop-a-dile ou furador • Tesoura comum • Tesoura de picote • Fita dupla-face • Cola branca

1. Com a tesoura de picote, recorte todas as laterais do papel lilás. Coloque fita dupla-face no verso do papel, em toda lateral. **2.** Ainda com a tesoura de picote, recorte a aba frontal da caixinha laranja de papelão. **3.** Com a tesoura, recorte o molde da palavra "Happy halloween" e, com a cola, fixe-o sobre o papel lilás. Em seguida, fixe o papel lilás sobre a superfície da frente da caixinha. Dica, se preferir, monte a caixinha de papelão para localizar os pontos certos a serem trabalhados. **4.** Com o auxílio da crop-a-dile, faça dois furos na aba da caixinha laranja e passe, entre os furos, uma tira da fita de cetim preta com 20 cm de comprimento. **5.** Monte a caixinha de papelão seguindo os vincos marcados. Em seguida, faça um laço com a fita de cetim. Na parte inferior do verso do fantasma de EVA, cole uma fita adesiva dupla-face. Para finalizar, fixe o fantasma no lado esquerdo da aba da caixinha. **Dica:** Para completar a lembrancinha, você pode colocar dentro da caixa algumas guloseimas, como gostosuras de Halloween.

Abóbora de EPS

• Materiais:

• 1 abóbora de EPS, da Styroform • Base de MDF com 40 cm de diâmetro • Tinta Nature Colors nas cores amêndoa, abacate, amarelo-ouro, verde-oliva, sépia e camurça, da Acrilex • Pincel Acrilex nº 055-18 • Delineador para madeira verde-musgo, da Acrilex • Verniz spray dourado, da Toke e Crie • Cola quente • Musgo

1. Com o pincel e a tinta camurça, dê uma demão em toda a abóbora. Deixe secar. **2.** Agora, com o pincel e a tinta sépia, pinte a base de MDF. Aguarde a secagem. **3.** Utilizando o pincel e a tinta amarela, pinte cada gomo da abóbora. Em seguida, passe a tinta amêndoa na divisão de cada gomo, fazendo o sombreado conforme a imagem.

4. Com a ajuda do pincel e as cores abacate e verde-oliva, pinte o cabo da abóbora, sobrepondo os tons. Em seguida, faça arabescos no topo dos gomos com o delineador verde-musgo. **5.** Com a cola quente, fixe a abóbora na base de MDF. Em seguida, ainda com a cola quente, fixe o musgo na base e no topo da peça. **6.** Passe o verniz spray dourado em toda a peça e deixe secar.

Criação e execução: Sica Sena • Fotos: André Wittner

Abóbora de tecido

• Materiais:

• 30 cm de tecido de algodão nas cores laranja ou verde • Feltro na cor verde • Plumante siliconado • Arame de florista • Cola quente • Linha e agulha • Lápis 6B e giz de cera • Tesoura e alfinetes

1. Dobre o tecido de algodão ao meio, deixando direito com direito. Utilize os alfinetes para unir o tecido. Com o auxílio do lápis, transfira o risco de 5 gomos da abóbora para o tecido. Com a tesoura, recorte-os com margem de costura de 1 cm. **2.** Passe uma costura reta à máquina para unir os gomos dois a dois, direito com direito, pela parte interna. Deixe uma pequena abertura em um dos recortes para desvirar posteriormente. **3.** Abra os recortes dos gomos. Sobreponha dois recortes e, com o auxílio dos alfinetes, junte uma das laterais externas dos recortes. Passe uma costura reta à máquina na lateral para uni-los. **4.** Repita o passo anterior para unir todos os gomos e formar a abóbora.

5. Desvire a abóbora pela abertura. Preencha-a com o plumante. Com a linha e a agulha, faça pontos invisíveis para fechar a abóbora. **6.** Posicione os moldes do talo, do acabamento do fundo e das folhas sobre o feltro e use o giz de cera para transferí-los. Com a tesoura, recorte o talo, duas folhas grandes, duas folhas pequenas e o acabamento do fundo. **7.** Dobre o recorte do talo ao meio. Passe uma costura reta à máquina em duas das laterais. Coloque plumante na parte interna. Com o auxílio do lápis, faça um rolinho com o arame de floristas. Repita o processo para fazer outros 3 rolinhos. **8.** Com as mãos, dê uma leve torcida nas laterais das folhas de feltro para que obtenham caimento. Com a cola quente, fixe o talo, as folhas e os arames na parte superior da abóbora. Ainda com a cola quente, fixe o acabamento do fundo na parte inferior.

Criação e execução: Hélvio Mendonça • Fotos: André Wittner

Fantasminha de madeira

• Materiais:

• Kit de balcão fantasma, da Ultra Artes Marcenaria Tinta Nature Colors Acrilex nas cores branca, creme, caramelo, marrom-escura, laranja e preta • Laca solúvel em água, fosca, da Acrilex • Limpa Pincel, da Acrilex • Marcador permanente na cor preta, da Acrilex • Pincéis Condor nos 225-2, 424-6, 424-12 e 462-00 • Pinta-bolinhas, da Condor • Escova de dentes • Papel-carbono e lápis

1. Com o pincel nº 424-12, dê duas demãos de tinta branca em todos os recortes do kit. Intercale secagem de 20 minutos entre cada demão. Com o auxílio do papel-carbono e do lápis, transfira o risco para o recorte. **2.** Ainda com o pincel nº 424-12, dê duas demãos da tinta marrom-escura na vassoura da base do fantasma. **3.** Com o pincel nº 225-2 e a tinta preta, preencha o morcego, a teia de aranha e a boca. **4.** Com a ponta n° 4 do pinta-bolinha e a tinta preta, faça os olhos e o nariz do fantasma e o corpo da aranha. Dica: para fazer o nariz em formato de coração, bata a ponta do pinta-bolinhas e puxe para baixo.

5. Utilize a ponta fina do marcador permanente para fazer as perninhas da aranha, o pontilhado do morcego, as sobrancelhas e todo o contorno do fantasma. Com o pincel nº 225-2 e uma pequena quantidade de branco, ilumine os olhos do fantasma, do morcego e da aranha. **6.** Com a ponta do pincel nº 225-2 umedecido e uma pequena quantidade de caramelo, faça riscos verticais paralelos para formar os fiapos da vassoura. **7.** Para iluminar a vassoura, com a ponta do pincel nº 225-2 umedecido e uma pequena quantidade da tinta creme, faça riscos verticais aleatórios. **8.** Com o mesmo pincel do passo anterior e alternando as tinta preta e marrom-escura, faça riscos horizontais na parte superior da vassoura para formar o amarrado e os detalhes do cabo.

9. Passe o pincel nº 462-00 na tinta preta e retire o excesso em um papel. Com o pincel sujo, faça sombreados aleatórios pelo corpo do fantasma.**10.** Com o pincel nº 424-12, dê duas demãos da tinta laranja na base do fantasma. Com o pincel nº 424-6 e a tinta preta, componha listras na lateral da base. Com a escova de dentes e a cor preta, faça a chuva americana em todo o corpo do fantasma e na base. Repita a chuva americana com as tintas caramelo e laranja. **11.** Para finalizar, com o pincel nº 424-12, aplique duas demãos da laca solúvel em toda o kit. Limpe os pincéis com o Limpa Pincel.

Guirlanda de EPS

• Materiais:

• Livro de EPS, da Styroform • Guirlanda de EPS, da Styroform • Morcego de EPS, da Styroform • 1 guardanapo (cód. 1445) • Adesivos feitos à mão (cód. 5924) • 2 apliques artesanais (códs. 5601 e 5600) • Tesoura Arte e Hobby • Pincel n° 055-20 • Gel para matizar, • Tintas Nature Colors nas cores preta, marrom, areia e gris-neutro, • Pátina Glaze nas cores ipê, ocre e imbuia • Textura Criativa na cor ouro-velho • Chipboard (cód. 6366) • Botões mistos (cód. 7562) • Cola multcolage Espátula (cód. 1287) • 1 folha de scrap (cód. 6348) • Cola para scrap (cód. 5583), • Cola quente • Verniz spray prateado • Alfinetes • Musgo • Pano

Criação e execução: Ana Paula Itkes (para Atelier Arte em Casa, com produtos Ultra Artes Marcenaria, Condor e Acrilex) • Fotos: Alexandre Andrade

1. Com o pincel e a tinta areia, dê uma demão em todo o livro. **2.** Com o pincel, mescle as três cores da Pátina Glaze para pintar todo o livro. Passe um pano seco sobre a peça, para tirar o excesso das pátinas. **3.** Recorte as bordas do guardanapo com a tesoura. Use o pincel para aplicar a cola multcolage no desenho central e fixe-o na capa do livro. Retire o excesso de guardanapo com a tesoura. **4.** Com o pincel e a tinta preta, faça um sombreado diagonal na capa do livro.

5. Com a tesoura, recorte duas tiras da folha de scrap com 6 x 12 cm cada. **6.** Com o auxílio dos alfinetes, pregue as duas tiras na lombada do livro, colocando um alfinete em cada ponta. Com a cola para scrap, fixe um botão sobre cada alfinete. Fixe também as letras de chipboard, formando a palavra "magias" sobre o sombreado. **7.** Com o auxílio dos alfinetes, fixe os adesivos feitos à mão de maneira aleatória na capa do livro, conforme a imagem. **8.** Com o pincel e a tinta marrom, pinte toda a guirlanda. Em seguida, pincele as cores preta e areia de maneira aleatória.

9. Com o pincel e a tinta gris-neutro, preencha todo o morcego e aguarde a secagem. Misture o gel matizador e a tinta preta, na mesma quantidade e, aplique a mistura por toda a peça, retirando o todo o excesso com o pano seco. **10.** Com a cola quente, fixe o livro na parte superior da guirlanda e o morcego na parte inferior. Se preferir, utilize alfinetes para ajudar na fixação. **11.** Ainda com a cola quente, pregue o musgo na guirlanda (sob as asas do morcego e ao lado do livro). Com os alfinetes, pregue os apliques artesanais ao lado dos musgos. **12.** Com a espátula, espalhe a Textura Criativa na lateral do livro, sobre os detalhes da capa e na guirlanda. **13.** Espalhe o verniz spray em toda a peça.

Criação e execução: Hélvio Mendonça • Fotos: André Wittner

Morcego de feltro

• Materiais:

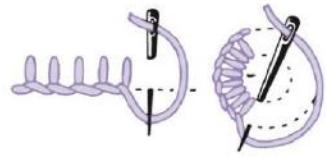
• EVA nas cores preta e amarela, da Kreateva • Cola instantânea Bond, da Glitter • Squizz com glitter na cor magenta, da Glitter • Feltro na cor roxa, da Feltros Santa Fé • Enchimentos, da Feltros Santa Fé • Tesouras, da Mundial • Linha Rubi na cor rosa, da Círculo • Agulha, da Círculo • Marcador permanente na cor preta, da Toke e Crie • Furador círculo pequeno

1. Dobre o feltro roxo ao meio. Com o auxílio da caneta permanente, transfira o risco do corpo do morcego para o feltro e o molde das asas para o EVA preto. **2.** Recorte o feltro seguindo o risco e forme as duas metades do corpo. Para unir as metades do corpo, com a linha e a agulha, faça o ponto caseado em toda a lateral. Deixe uma pequena abertura na lateral. **3.** Para formar a boca, faça seis pequenos pontos básicos (ponto-atrás). Preencha o corpo com o enchimento e, em seguida, feche a abertura lateral com o ponto caseado. **4.** Com o furador, faça duas bolinhas no EVA amarelo. Com a cola Bond, fixe-os no rosto para compor os olhos. Com a caneta permanente, desenhe as pupilas dos olhos.

Criação e execução: Cristine Torchia (com produtos Kreateva, Glitter, Santa Fé, Círculo e Toke e Crie) • Fotos: Fernanda Venâncio

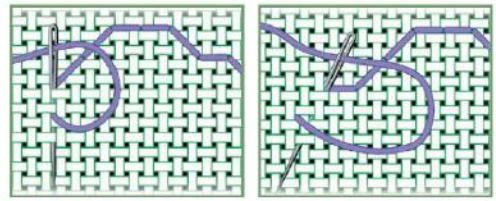
5. Recorte o EVA preto seguindo o risco e forme as asas. Utilize a cola para fixá-las no corpo. **6.** Para finalizar, com a Squizz relevo com glitter magenta, faça os detalhes das laterais das asas. Com a agulha e a linha, prenda um fio na parte de trás do morcego para servir como suporte.

Ponto caseado: Aqui, onde efetua-se o corte do hardanger. O número de fios deve ser sempre par, e estes deverão ser cerzidos de 2 a 2 ou de 3 a 3. Para fazer o ponto cerzido, você deverá desfiar o número de fios necessários para o motivo. Faça blocos de ponto cerzido em sentido diagonal sobre os fios desfiados para preencher o espaço.



Ponto-atrás

1. Puxe a agulha na linha do desenho e faça um ponto para trás através do tecido. Puxe a agulha novamente um pouco à frente do primeiro ponto, e faça outro ponto para trás. **2.** Puxe a agulha no lado direito. Faça um ponto para trás sobre três fios do tecido, puxando a agulha três fios à frente do lugar de onde saiu antes. Continue desta maneira, trabalhando da direita para a esquerda, na direção desejada.



Dica: Se desejar uma produção mais caprichada, faça os outros morcegos em tons de roxo diferentes e use Squizz com glitter nas cores perolado ou rosa para decorar as asas.

Variação: para fazer o fantasma, recorte um retângulo de 40 x 30 cm no feltro branco. Posicione-o sobre uma bola de EPS e, com a linha, amarre o feltro abaixo da bola. Com a tesoura, recorte os olhos e a boca no EVA preto e amarelo. Utilize a cola bond para fixá-los. Use a caneta permanente para fazer os cílios

Criação e execução: Hélvio Mendonça • Fotos: André Wittner

Caldeirão de EPS

• Materiais:

• Caldeirão de EPS • 1 folha de scrap glitter preta • Adesivos decorativos feitos à mão • Tintas Nature Colors nas cores preta e cinza-neutro • Gel para matizar • Pincel nº 055-16 • Cola de silicone • Textura Criativa nas cores vermelho e amarelo de cádmio • Espátula • Verniz spray prateado • Arame torcido prateado (50 cm) • Tesoura • Delineador para madeira na cor marfim • Alfinetes • Lápis • Pano macio

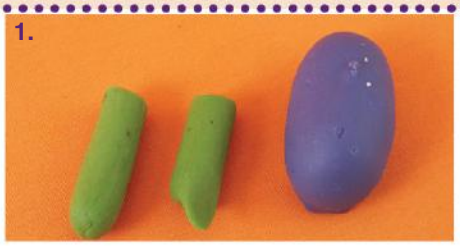
1. Com o pincel e a tinta cinza, dê uma demão em todo o caldeirão. **2.** Misture a tinta preta e o gel matizador, na mesma proporção. Em seguida, com o pincel, espalhe a mistura por toda a peça. Retire o excesso esfregando com um pano seco. **3.** Para desenhar o fogo na base do caldeirão, com a espátula, aplique primeiramente a textura amarela e, em seguida, a textura vermelha. **4.** Passe o verniz spray prateado em toda a peça e deixe secar.

5. Com a pontinha do arame, fure as alcinhas do caldeirão. Em seguida, introduza uma ponta de arame em cada furo, para fazer a alça. Enrole as extremidades e, com a tesoura, corte o excesso. **6.** Com um lápis, risque o molde do morcego no verso da folha de scrap e, com a tesoura, recorte-o. **7.** Com a cola de silicone, fixe o morcego na alça e, com os alfinetes, prenda os adesivos na parte da frente do caldeirão.

Doce com formato de dedo

• Materiais:

• Pasta americana de cores laranja, lilás, preto-ameixa, verde-folha e amarelo-gema • Cola de C.M.C. • Conjunto de estecas, da Blue Star • Pincéis nºs 451-10 e 382-10, da Condor • Corantes em gel nas cores preta e vermelha, da Mix • Rolo liso



1. Com o rolo liso, estique a pasta lilás sobre o doce pré-preparado com formato de quibe. Misture a pasta verde-folha com um pouco de amarelo-gema, laranja e uma quantidade miníma de preto, criando um tom de orégano para a pele. Com as mãos, faça um cordão com a pasta misturada e corte-o ao meio. Com os dedos, belisque uma das pontas do cordão e vá puxando a massa, aos poucos, para formar a unha. **2.** Com a esteca larga de faca, pressione a base da unha, formando a curva da cutícula. Em seguida, com a esteca faca, faça as linhas do dedo. Para finalizar, com a esteca agulha, pressione levemente diversas vezes a ponta oposta do cordão e faça o corte do dedo. **3.** Com o corante em gel preto e o pincel nº 451-10, pinte a unha. Para finalizar, com o corante em gel vermelho e o pincel nº 382-10, pinte a ferida do corte do dedo. Utilize a cola de C.M.C. (preparada) para fixar o dedo sobre o doce coberto de pasta lilás.

Doce com formato de fantasma

• Materiais:

• Pasta americana nas cores lilás e branca • Cola de C.M.C. • Conjunto de estecas, da Blue Star • Pincel nº 382-10, da Condor • Pincel fino • Corante em gel preto, da Mix • Granulados de bolinha • Rolo de massa • Pinça

1. Com o rolo de massa, estique a pasta lilás sobre o doce pré-preparado em formato redondo e remova as sobras. Com as mãos, faça uma bolinha com a massa branca e forme uma coxinha. Em seguida, pressione a base da coxinha e, com os dedos, forme um cone. **2.** Com o auxílio da esteca agulha, afunile o cone formado, entre o pescoço e a cabeça. Então, com a esteca faca, faça as marcações do corpo do fantasma. **3.** Para criar os braços, faça uma pequena bola com a pasta branca. Em seguida, faça um rolo e divida-o ao meio. Com os dedos, pressione próximo às pontinhas de cada rolinho. **4.** Encaixe os braços do fantasma, de modo que fiquem voltados para cima. Com o pincel nº 382-10, aplique a cola de C.M.C. (preparada) no docinho forrado de lilás e fixe o fantasma. Com o mesmo pincel, aplique um pouco de cola de C.M.C. (preparada) na região do rosto do fantasma e, com o auxílio da pinça, fixe levemente dois granulados de bolinha, formando os olhos. Para finalizar, com corante gel preto e um pincel fino, pinte a boca do fantasma.

Receita dos doces

• Ingredientes:

• 1 lata de leite condensado • ½ caixa de creme de leite UHT • 1 colher (de sopa) de margarina sem sal • 1 colher (de chá) de essência de baunilha ou de licor de cacau • 1 xícara (de chá) de castanha-do-pará sem casca e moída • 2 colheres (de chá) rasas de chocolate ao leite em pó • Açúcar impalpável • 1 e ½ xícara de Fondant da Mix para banhar • 1 colher (de sopa) de água • Margarina sem sal (o suficiente) para untar

Modo de preparo:

Coloque o leite condensado, a margarina, o creme de leite, as castanhas do pará e o chocolate em pó em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar. Acrescente a essência de baunilha e continue mexendo até a massa desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e despeje a massa em um prato untado com margarina. Deixe descansar por 12 horas. Com as mãos, faça uma bolinha com a massa preparada, passando-as em açúcar impalpável. Em seguida, prense cada bolinha no modelador de doces. Para preparar o creme, misture o fondant com a água e leve ao fogo, em banho-maria, até que se dissolva por completo e fique bem líquido. Banhe cada docinho no fondant, deixe-os secar e retire as rebarbas.

Criação e execução: Margarete De Cicco (para Mix, com produtos da Condor, Blue Star e Maxiformas) • Fotos: André Wittner

Criação e execução: Margarete De Cicco (para Mix, com produtos da Condor, Blue Star e Maxiformas) • Fotos: André Wittner

EU
MÃE

Festa do sorvete!

Qual criança resiste à essa delícia gelada? Mas aqui a dica é ir além do paladar, personalizando taças, bowls e até a toalha da mesa! Hum...

Fotos Mônica Antunes • Produção Vera Lúcia Ayres

Com a técnica do scrapbooking, todos na mesa têm lugar garantido. Em formato de sorvete, o marcador de assento ao lado foi elaborado por Denise Sassarrão.
Já a Cassata Napolitana – feita com bolo inglês e sorvete, rende para 10 pessoas e enche os olhos de qualquer um! Por fim, aposte em bowls e taças personalizadas, assim como os modelos abaixo elaborados pelo artista plástico Hélvio Mendonça. Para a borda, a sugestão é fazer um acabamento “derretido”.

Criação e execução: Hélvio Mendonça • Fotos: Alexandre Placido

Bowls

• Materiais:

• Bowl de cerâmica • Tinta Nature Colors Acrilex na cor marrom escuro • Pincel macio Condor ref.: 421/18 • Tinta dimensional Acrilex na cor branca brilliant • Goma laca incolor Acrilex • Verniz vitral incolor Acrilex • Solvente Acrilex • Base acrílica para artesanato Acrilex

1. Com o pincel, dê uma demão de base acrílica para artesanato na parte externa da peça. Aguarde secagem por 30 minutos. Em seguida, dê duas demãos de tinta nature colors marrom. Aguarde secagem por 30 minutos. **2.** Com o pincel, dê duas demãos de goma laca, intercalando secagens por 1 hora. Com o próprio bico da tinta dimensional branca brilliant, faça o acabamento derretido na borda. Aguarde secagem total da peça por 24 horas. **3.** Depois, dê uma demão de verniz vitral na parte externa da peça. Em seguida, limpe o pincel com solvente. Aguarde secagem natural por 24 horas. Dica: Repita o procedimento para fazer a pintura em vidro, porém, antes de iniciar o trabalho, prepare a peça dando duas demãos de primer para metais e vidros Acrilex, intercalando secagens por 1 hora. Este procedimento faz com que a pintura não saia ao lavar a peça.

Criação e execução: Denise Sasarrão • Fotos: Alexandre Placido

Marcador de assento

• Materiais:

• 3 folhas para scrapbooking (sugestões BoBunny, Making Memorie e Repeteco)• Furador redondo• Tinta relevo • 0,5 m de cordão encerrado • Botões coloridos • Fita dupla face • Fita banana • Adesivo letras ou caneta branca • Lápis • Tesoura

1. Utilizando moldes de taça de sorvete e o papel para scrapbooking, recorte as três partes, para formar a taça e os sorvetes. **2.** Una as partes, utilizando fita banana para prender a parte de cima e fita dupla face para fixar a parte do meio e de baixo. Com o auxílio do furador, faça um círculo, aproveitando as sobras de papel. Cole o círculo na parte superior do sorvete com fita banana. Em seguida, coloque o cordão encerrado no botão e prenda-o no círculo com dupla face. **3.** Cole o alfabeto ou escreva os nomes dos convidados com caneta branca. Enfeite com tinta relevo.

Sorvete de morango

Rendimento: aproximadamente 02 potes de 02 litros.

• Materiais:

• 1 litro de leite • 1 caixa de creme de leite • 1 lata de leite condensado • 1 colher (sopa) de pó de sorvete sabor morango • 1 colher (chá) de liga neutra • 1 xícara (chá) de geleia de morango • 1 colher (sobremesa) de emulsificante • Morangos e geleia para decorar

• Modo de fazer:

Bata no liquidificador o leite, o creme de leite, o leite condensado, a liga neutra, o pó de sorvete e a geleia de morango. Deixe no freezer até ficar bem firme, quebre os cristais e bata na batedeira com o emulsificante. Leve para gelar até adquirir consistência de sorvete. Decore com morangos e geleia de morango a gosto.

Sorvete de chocolate

Rendimento: aproximadamente 02 potes de 02 litros.

• Materiais:

• 01 litro de leite • 01 caixa de creme de leite • 01 lata de leite condensado • 01 colher (sopa) de pó de sorvete sabor chocolate • 01 colher (chá) de liga neutra • 300 g de chocolate ao leite picado • 01 colher (sobremesa) de emulsificante • Calda de sorvete para decorar

• Modo de fazer:

Bata no liquidificador o leite, o creme de leite, o leite condensado, a liga neutra e o pó de sorvete. Deixe no freezer até ficar bem firme, quebre os cristais e bata na batedeira com o emulsificante. Leve para gelar, quando estiver com a consistência firme, misture metade do chocolate picado e leve novamente para o freezer até adquirir consistência de sorvete. Decore com chocolate picado e calda de sorvete.

Cassata Napolitana

Rendimento: aproximadamente 10 porções

• Materiais:

• 4 bolas de sorvete sabor morango • 4 bolas de sorvete sabor chocolate • 1 bolo inglês de 200 g • 1 xícara (chá) de chantilly batido • 200 g de chocolate branco • 1 colher de sopa de rum (bebida)• Morangos e calda para decorar

• Modo de fazer:

Misture as bolas de sorvete de morango até virar um creme, reserve. Faça o mesmo com o sorvete de chocolate e reserve. Derreta o chocolate branco, misture com o chantilly e o rum, reserve.
Montagem: Utilize uma forma de alumínio, forrada com plástico filme. Monte as camadas, começando pelo sorvete de morango, creme branco, bolo, sorvete de chocolate. Leve para o freezer até ficar firme. Desenforme e decore com morangos e calda de sorvete. Sirva sempre gelado.

Milk shake de morango

Rendimento: 1 taça

• Materiais:

• 250 ml de leite gelado • 01 bola de sorvete sabor morango • Açúcar a gosto • Cobertura sabor morango • Canudinho para decorar

• Modo de fazer:

Bata o sorvete com o leite no liquidificador. Adoce e decore a lateral da taça com a calda. Coloque o canudinho e sirva imediatamente.

Milk shake de morango

Rendimento: 1 taça

• Materiais:

• 200 ml de água gelada • 02 colheres (sopa) de leite em pó • 01 bola de sorvete sabor chocolate • 01 colher (sobremesa) de geléia de pimenta • Calda de sorvete sabor chocolate • Pimenta vermelha para decorar

• Modo de fazer:

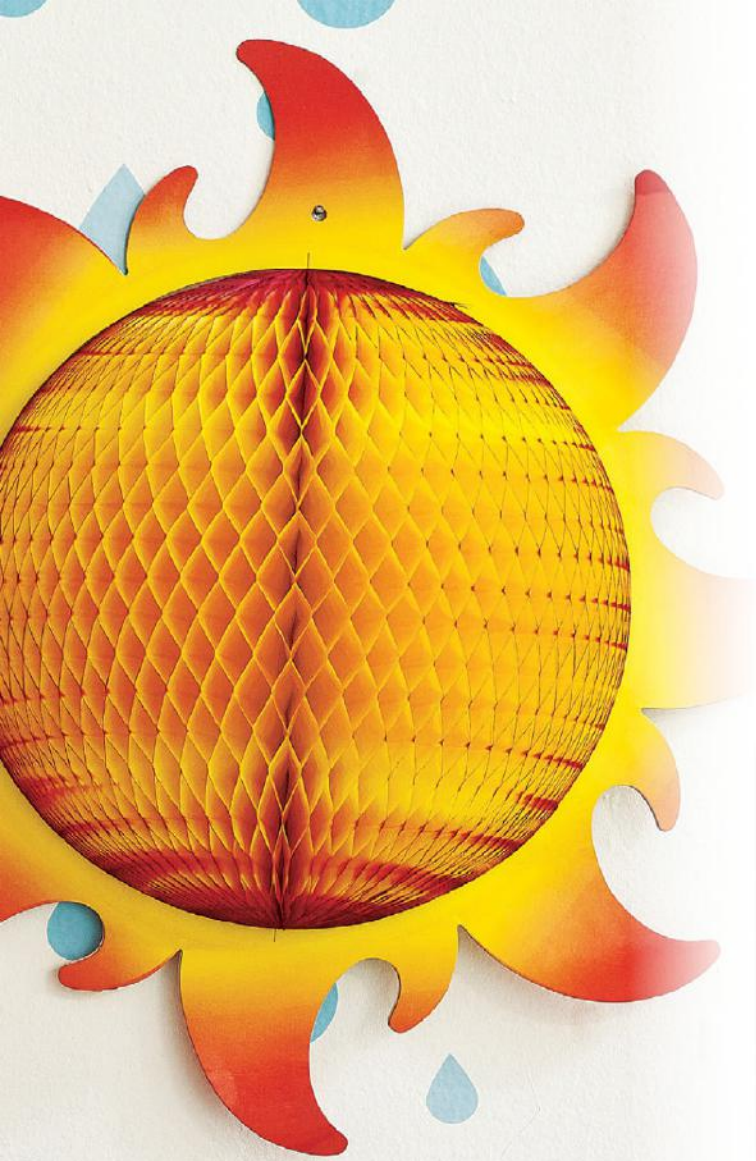
Bata os ingredientes no liquidificador. Decore a taça com calda de sorvete sabor chocolate e pimenta vermelha. Sirva gelado.

Execução: Kelli Redigolo • Fotos: Mônica Antunes

Doce aquarela

Que tal se inspirar na música de Toquinho para criar uma festa de aniversário infantil? Acredite, em meio a muitas tintas, lápis e pincéis, será possível pintar o sete!

Fotos Rodrigo Estrella • **Produção** Sheila Rodrigues



Artigos de festa: Rica Festa. Tecidos: Fernando Maluhy. Adesivo gotinhas: Primeiro Quarto.

Para enriquecer a mesa, Cláudia Borges sugere doces com pingos de tintas. Você também pode decorar os deliciosos bolinhos com paletas e pincéis de pasta americana.

Quer uma lembrancinha surpreendente? Utilizando feltro bege e retalhos, crie um estojo para guardar lápis de cores e gizes de cera. A criançada vai adorar!

Inspirada na estrofe: “Se um pinguinho de tinta cai num pedacinho azul do papel”, Cláudia Borges criou um bolo repleto de cores. Feito de pasta americana, o topo traz um pote de tinta azul derrubado e, entre os andares, um menino desenha um mundo de sonhos coloridos. Assim, deveria ser o imaginário de cada um de nós...

“Numa folha qualquer eu desenho um sol amarelo...”

Nada melhor que apostar no scrapbook para inovar na composição do convite. Nesta proposta de Carla Castilho, da ScrapSis, já é possível oferecer gizes de cera junto ao horário e local da festa!

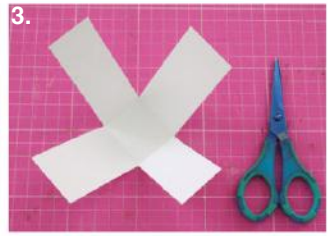
Dos enfeites de parede aos canudos, a dica é optar por cores primárias e vibrantes.

Nada melhor que apostar no scrapbook para inovar na composição do convite. Nesta proposta de Carla Castilho, da ScrapSis, já é possível oferecer gizes de cera junto ao horário e local da festa!

Convite

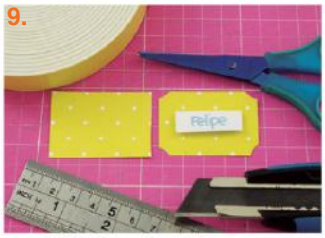
• Materiais:

Base de corte • Boleador • Cola branca • Estilete • Fita-banana • Fita de cetim laranja • Giz de cera • Papel de seda • Papel para scrapbooking Duo Bolas lavanda, Duo Bolas limão, liso vermelho, liso laranja, da Repeteco • Papel para scrapbooking liso branco, da American Craft • Régua • Saco de celofane de 8 x 20 cm • Tags impressos com informações da festa • Tesoura



1. Corte o papel liso branco em um quadrado de 20 cm. **2.** Com o boleador, vinque uma marcação de 8 cm de cada lado. **3.** Corte os quatro quadrados laterais com a tesoura. Vinque cada lado da caixa para dentro. **4.** Corte um retângulo de 3,5 x 7,5 cm de cada papel decorado.

5. Corte os cantos dos retângulos e cole-os na lateral externa da caixa. **6.** Use a fita-banana para colar os tags com os dados da festa na parte interna. **7.** Corte um quadrado de 4 cm da folha de seda e coloque no fundo da caixa para proteger o tag. **8.** Feche a caixinha e amarre com a fita de cetim laranja. Coloque o giz de cera.



9. Recorte um retângulo de 5 x 3,5 cm, corte as quinas e cole o nome do convidado com fita banana.
10. Coloque o convite dentro do saquinho de celofane, amarre com a fita laranja e cole o tag no laço.

Cupcakes

• Materiais:

Base de silicone • Cortadores circular em formato de círculo e flor • Cupcake • CMC • Pasta americana nas cores amarelo e branca • Pincel nº 02 chato • Rolinho compressor

1. Com o rolinho, estique a pasta americana branca e corte um círculo. Estique a massa amarela e use o outro cortador para fazer uma flor. **2.** Com o pincel, passe um pouco de CMC na parte de cima do cupcake e cole o círculo branco. Dê uma leve esticada na flor para que ela fique com formato de mancha e cole com CMC. Com a massa amarela, faça alguns pinguinhos para enfeitar.

Criação e execução: Carla Castilho (para a ScrapSis) • Fotos: André Witnner

Criação e execução: Cláudia Borges • Fotos: André Witnner

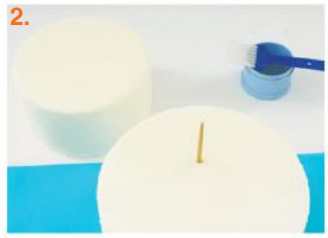
Criação e execução: Cláudia Borges • Fotos: André Wittner

Bolo

• Materiais:

Açúcar impalpável • Alisador • Arame • Base de isopor nos tamanhos 15, 20 e 25 cm • Base de silicone • Canetas coloridas comestíveis • CMC • Copo de plástico • Corante amarelo e azul • Cortadores variados • Esteca • Faca • Palito de churrasco • Palito de dente • Palito de pirulito • Pasta americana nas cores preta, marrom, cinza, branca, verde, pink, laranja, amarelo, azul, pele e vermelho • Pincéis nº 02 e 1 polegada • Pires • Rolinho compressor

1.


2.

3.

4.

1. Abra bem a massa com o rolinho. Para que ela não grude na base de silicone, use o açúcar impalpável. Em seguida, use o pincel de 1 polegada para passar CMC nas três bases de isopor. Enrole a pasta no rolo e jogue-a por cima da base. **2.** Modele a massa com as mãos e corte as sobras com a faquinha. Use o alisador para retirar imperfeições e marcas de dedo. Com um palito de churrasco e o CMC, junte as três partes. **3.** Estique a massa cinza com o rolinho. Passe CMC em toda a lateral do copo de plástico e encape-o de cinza. Faça duas bolinhas com a massa cinza e achate. Coloque o arame para que seja a lateral do baldinho. Com a massa azul, faça uma flor e estique para ficar em formato de mancha. Abra a massa azul e coloque dentro do copo, para que ela caia sobre o bolo. **4.** Com o CMC e o pincel nº 07, cole o balde na parte superior.

5.

6.

7.

8.

5. Abra a massa marrom e corte, com a faquinha, uma paleta de cores. Use o cortador circular para fazer as tintas e cole-as com CMC. Para fazer a bisnaga, modele um rolinho com a pasta cinza, achate a parte de trás e enrole com as próprias mãos. Para a parte da frente, faça bolinhas achatas cinzas. Cole tudo com o CMC. Faça um furo com o palito de pirulito. Use a massa laranja para fazer uma tirinha saindo da bisnaga. **6.** Com os cortadores variados, faça figuras de lápis, árvore, coração, barquinho e manchas de tinta. Para fazer o pincel, modele um cilindro de massa marrom. Faça uma bolinha e achate. Para as cerdas, faça uma coxinha e risque com a faca. Cole tudo com CMC. Com as mãos, corte um guarda-chuva, um castelinho e alguns números. **7.** Para fazer o menino, faça um retângulo de massa vermelha e achate. Com a faquinha, corte ao meio para fazer as pernas e dobre a parte da frente para cima. Para fazer a blusa, faça uma bolinha grande de massa verde e uma outra bolinha menor para a gola. Modele também uma bolinha da massa cor de pele para ser a cabeça. Com a faquinha, marque a boca do menino. Faça os olhinhos de bolinhas marrons e o nariz com massa cor de pele. **8.** Use o palito de dente no meio das partes para dar suporte ao corpo do menino. Para o cabelo, faça tirinhas de massa marrom e cole na cabeça com CMC. Para a orelha, faça uma bolinha achatada e dobre ao meio.

9.

10

11.

12.

9. Para os bracinhos, faça uma tirinha da massa cor de pele e achate a ponta. Com a faquinha, corte o polegar e modele com as mãos. Depois, corte os outros quatro dedos do menino. Use a massa verde para fazer a manga da camiseta. Para o pezinho, faça uma tirinha da massa cor de pele e modele as pontas com as mãos. Modele o calcanhar e corte os dedinhos do pé. Passe um palito de dente pelos bracinhos e perninhas e fixe no corpo do menino. **10.** Use o CMC para colar o menino e o coração vermelho no bolo. **11.** Ainda com CMC, cole todos os enfeites, como a bisnaga, a paleta de cores, os lápis e as figuras. **12.** Com uma massa qualquer, modele uma mão. Despeje o corante amarelo no pires, molhe a mãozinha e carimbe-a no bolo. Use as canetinhas comestíveis para rabiscar.

Criação e execução: Alessandra
Nascimento Texto: Gabriela Meschini

Lembrancinhas

• Materiais:

Agulha • Botão de pressão • Caneta para tecido • Cola quente • Feltro de cor bege e retalhos variados • Linha • Molde • Tesoura

Modo de fazer:

Dobre o feltro ao meio e, com a caneta para tecido, risque o molde. Com a tesoura, recorte o feltro. Costure com pontos palitos toda a volta da peça. Em seguida, faça uma tira de 22 x 9 cm para a parte interna do estojo e costure-a na peça com ponto palito. Posicione o botão de pressão e fixe-o. Corte os retalhos coloridos de feltro para fazer a tinta e cole-as com cola quente.

Estojo pingos de tinta

• Materiais:

Agulha • Botão de pressão • Cola quente • Feltro na cor verde e retalhos variados • Molde • Linha • Tesoura

Modo de fazer:

Corte um quadrado de feltro verde de 24 x 24 cm. Dobre a peça ao meio e costure com pontos palitos toda a sua volta. Posicione o botão de pressão e fixe-o no estojo. Risque o molde nos retalhos de feltro, recorte e, com a cola quente, cole-o sobre a peça.

Estojo aquarela

• Materiais:

Agulha • Botão de pressão • Cola quente • Feltro branco e retalhos variados • Linha • Molde • Tesoura

Modo de fazer:

Corte uma tira de feltro branco de tamanho 19 x 21 cm, dobre-a ao meio e costure toda a sua volta com pontos palitos. Posicione o botão de pressão e fixe-o na peça. Risque o molde nos feltros de cores variadas e, com cola quente, cole-o no estojo.

Um mundo de fantasias

O clássico da literatura infantil Alice no País das Maravilhas, do autor Lewis Carroll, tornou-se referência para festas infantis. Seguindo a tendência, elaboramos uma moderna comemoração inspirada no tema

Fotos Mônica Antunes • **Produção** Marly Ogawa • **Agradecimentos** Rica Festa

Para acrescentar ainda mais charme ao mundo maluco de Alice, a artesã Elaine Masciarelli elaborou um conjunto de porta-guardanapos e caixa de chá inspirados nos soldados de naipes e na rainha de copas. As garrafas com líquidos coloridos e os tags de scrap completam a decoração e simulam a bebida que diminui Alice de tamanho. Agora, basta soltar a imaginação, viajar por este mundo encantado e se deliciar com tantas guloseimas e ideias.

Já o famoso chapéu do Chapeleiro Maluco e os naipes das cartas serviram também de inspiração para Denise Sassarão realizar o convite da comemoração. O tema da obra não serve apenas para as festas femininas. Vários personagens do enredo podem ser usados para decorar as festas dos meninos. O modelo do convite é um bom exemplo disso.

A ousadia e o colorido ganham destaque nas diversas peças que compõem o mágico cenário. Para completar a produção, a Alice não pode faltar, não é mesmo? Por isso, a aniversariante aparece vestida com uma delicada fantasia da personagem.

Colocar a foto dos cupcakes estourada aqui. Ou inverter... Colocar a da menina, que está na página 41. Assim, abrimos e fechamos a matéria com ela.

Criação e execução: Denise Sassarrão (para Scrap Sampa) • Fotos: Alexandre Andrade

Convite

• Materiais:

• Papel para scrapbooking nas cores creme e branca, da Repeteco • Papel para scrapbooking nas cores vermelha, acqua, pool e preta, da WorldWin Papers • Texto do convite impresso • Tinta relevo transparente • Tesoura e fita-banana • Fita dupla-face • Caneta permanente preta • Furador de ilhós

1. Transfira o molde do chapéu para papel acqua, o detalhe para o papel branco e a faixa para o papel pool e recorte as partes com a tesoura. No detalhe branco, escreva a data da festa (com os números propositalmente invertidos) com a caneta permanente. **2.** Com fita-banana, sobreponha e fixe as peças do chapéu: primeiro a faixa pool sobre a parte mais estreita do chapéu, e o detalhe branco com a data inclinado no lado esquerdo da faixa. **3.** Transfira e recorte o molde do convite no papel creme e faça as bolinhas na extremidade ondulada com o furador de ilhós. **4.** Recorte os naipes do baralho de acordo com o molde nos papéis preto (paus e espadas) e vermelho (copas e ouros). Em seguida, cole-os aleatoriamente no convite com a fita-banana. Com a fita dupla-face, fixe o chapéu inclinado na parte externa e à direita do convite.

5. Com a fita dupla-face, fixe o papel com o texto impresso dentro do convite. Na parte inferior esquerda, escreva "Convite" com a caneta permanente. Feito isso, com a fita-banana, fixe o naipe de copas (coração) ao lado do texto. **6.** Aplique a tinta relevo nos elementos decorativos para dar destaque. Espere secar de acordo com as instruções da embalagem. Para finalizar, faça "pespontos" no chapéu com a caneta permanente, tomando cuidado para não aplicar sobre a tinta e manchar o papel.

Tags decorativas

Para deixar a mesa da festa ainda mais caprichada, faça etiquetas com palavras e frases curtas e coloque-as nos doces, bolos e jarras de suco. Para isso, utilize os moldes do chapéu e dos naipes em tamanho reduzido, e recorte as cartas de baralho do papel para scrap "Love Sttuck", da Making Memories. Vale também fitas de cetim, palitos de sorvete e tudo mais que sua imaginação permitir!

Porta-guardanapos

• Materiais:

• Porta-guardanapos • Tinta Nature Colors nas cores branca, ocre, preta, vermelho-country, caramelo, verde-musgo e black-green • Pincéis nos 056-10 e 057-8 • Pincel liner nº 00 • Brochinha • Lixa nº 220 • Estêncil de naipes de baralho

1. Com o pincel nº 056-10, dê uma demão de branco em toda a peça. Com a tinta ainda úmida, faça movimentos circulares com o mesmo pincel e uma pequena quantidade de tinta ocre para mesclar as cores. **2.** Posicione o estêncil no centro da carta e preencha o naipe de copas (coração) dando leves batidinhas com a brochinha e a tinta vermelho-country. Repita o processo para fazer os demais naipes de copas da carta. Com o pincel liner e a tinta vermelho-country, faça o filete da borda e os números da carta. **3.** Repita o passo 2 com a tinta preta para fazer as cartas de espada. Com o pincel nº 057-8 e a tinta caramelo aguada, sombreie a lateral das cartas. **4.** Ainda com o pincel nº 057-8 e a tinta verde-musgo, pinte a parte inferior da peça. Para finalizar, com o mesmo pincel e a tinta black-green aguada, sombreie as laterais da parte verde.

• Criação e execução: Elaine Masciarelli (para Fábrica de Agrados, com produtos Acrilex) • Fotos: Alexandre Andrade

Faça também uma caixa de chá com os mesmos materiais. Aguce a sua criatividade!

Bolo Alice

• Materiais:

• Conjunto de estecas • Placa cilíndrica desnivelada de EPS e 35 cm de diâmetro • Placa cilíndrica desnivelada de EPS e 30 cm de diâmetro • Placa cilíndrica desnivelada de EPS e 25 cm de diâmetro • Pasta americana nas cores verde, laranja, roxa, lilás, vermelha, azul, branca, preta, amarela, rosa-claro, marrom • Cola de CMC • Caneta para bolo nas cores preta, vermelha e pink • Palitos de dentes pintados com anilina comestível preta • Cortadores: redondo de 7 cm, coração pequeno, retangular, margaridas (2 tamanhos), folha pequena e flores de 5 pétalas • Minicortador de flores de 5 pétalas • Boleador, rolo e pincel • Cola vermelha e preta de anilina comestível • Alisador de bolo • Placa de espuma alimentícia • Espremedor de alho • Palitos de dentes

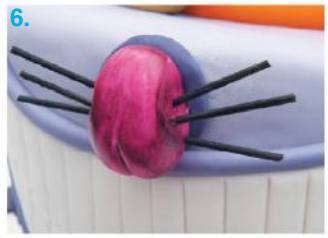
1.

2.

3.

4.

1. Prepare a cola de CMC de acordo com as instruções do fabricante. Com o rolo, abra a pasta americana branca com aproximadamente 4 mm de espessura. Com o pincel, aplique cola de CMC sobre a placa de EPS de 35 cm de diâmetro e posicione a pasta aberta em cima para formar o primeiro andar do bolo. Alise a pasta com as mãos e, com a esteca, corte o excesso de pasta bem rente à base. **2.** Com o auxílio do rolo, abra as pastas americanas preta e vermelha. Com a esteca e a régua, recorte losangos e triângulos na pasta preta. E com o cortador de coração, faça recortes na pasta vermelha. Aplique cola de CMC em um dos lados dos triângulos e, em seguida, posicione-os lado a lado na parte de baixo da base do bolo. Fixe os losangos sobre cada um dos triângulos e os corações em cada ponta dos losangos. **3.** Abra a pasta branca com o rolo, e com o cortador retangular, corte duas vezes a pasta no formato de carta de baralho. Usando a caneta para fazer o contorno e a tinta para o preenchimento, alternando as cores preta e vermelha, desenhe uma "cortina" na parte superior da carta e os naipes ao centro. Deixe secar por 48 horas e, com o pincel e a cola CMC, fixe as cartas como desejar na base do bolo. **4.** Abra a pasta lilás com o rolo e cubra o segundo andar do bolo. Em seguida, abra a pasta branca e, com a esteca, desenhe o sorriso do gato. Com a cola de CMC, fixe o sorriso na lateral do bolo. Ainda com a esteca, faça marcas verticais para compor os dentes do gato. Misture as pastas branca e roxa e, com as mãos, faça uma "cobrinha". Com a cola de CMC, fixe a base do bolo e contorne o sorriso do gato.



5. Abra a pasta roxa com o rolo e, com o cortador de flores de 5 pétalas, faça 6 recortes. Com o boleador, marque o miolo das flores e, com a cola CMC, fixe as flores intercaladas por toda a volta do bolo. **6.** Com a pasta rosa, modele o formato de uma pera. Com a esteca, marque verticalmente o meio da pasta, formando o nariz do gato. Fixe os palitos pretos nas laterias do nariz, como se fossem bigodes. Pinte o nariz com anilina pink e fixe-o no bolo com a cola CMC. **7.** Abra a pasta verde com o rolo e cubra o último andar do bolo. Em seguida, abra a pasta laranja e, com a esteca, corte uma faixa de 5 cm de largura. Com a cola CMC, fixe a faixa laranja na base do bolo verde. **8.** Abra a pasta branca com o rolo, deixando 1 cm de espessura. Com o cortador redondo de 7 cm, corte a pasta e deixe secar por 1 hora. Misture as pastas laranja e verde até obter um tom dourado e, com as mãos, faça uma "cobrinha" fina. Com o auxílio da cola CMC, envolva-a ao círculo branco. Finalize fixando duas bolinhas douradas no topo do círculo.

9. Para fazer o cordão do relógio, utilize a mesma pasta dourada e faça uma "cobrinha". Em seguida, dobre a cobrinha ao meio e torça-a por inteiro. Com a cola CMC, fixe o cordão e o relógio no bolo. **10.** Feito isso, com as canetas preta e vermelha, marque os números e os ponteiros do relógio. **11.** Abra as pastas azul e branca e, com o cortador redondo, faça um recorte em cada. Com a cola de CMC, fixe o círculo azul sobre o branco e, com a ajuda do boleador, marque o contorno dos círculos. **12.** Para simular a saia da Alice, disponha os círculos sobre o fundo de um copo de cachaça e espere secar. Fixe com a cola no bolo.

13. Com a pasta branca, modele 2 rolinhos finos e curtos para fazer as pernas da Alice. Fixe um palito de dente em cada perna e, com o auxílio da cola de CMC, fixe-as por dentro da saia. **14.** Com a pasta preta, modele 2 bolinhas para compor os sapatos da Alice e fixe-os com a cola de CMC. **15.** Modele um cilindro com a pasta marrom e, com a esteca, faça nervuras para simular um tronco. Fixe-o com a cola de CMC próximo às pernas da Alice. Com os cortadores de flores e folhas, faça recortes em várias cores de pasta e fixe-os aleatoriamente no bolo com cola de CMC.

Dica: os passos foram simulados em placas de EPS para melhor visualização. Para fazer o bolo real, use formas com as mesmas medidas das placas cilíndricas, coloque pratos de EPS entre as camadas de bolo e utilize palitos de churrascos para fixá-las.

Bolo pão de ló

• Ingredientes:

Massa

- 6 ovos
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de leite fervendo
- 2 colheres (de sopa) óleo
- 2 colher (de sopa) de fermento em pó
- Manteiga sem sal (o suficiente) para untar
- Papel-manteiga para forrar o fundo da forma

Recheio baba de moça

- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 3 gemas

Calda

- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de água

Modo de preparo:

Massa – Bata as claras em ponto de neve e, sem parar de bater, acrescente as gemas, uma a uma, e o açúcar até obter uma massa homogênea. Desligue a batedeira e misture delicadamente a farinha de trigo e o fermento. Volte a bater, em velocidade baixa, para incorporar bem os ingredientes da massa. Despeje a massa em uma forma redonda (24 cm de diâmetro x 8 cm de altura) untada e polvilhada e leve para assar em forno preaquecido a temperatura média (180 ºC) por aproximadamente 30 minutos ou até que a massa esteja levemente dourada. Retire do forno e espere esfriar.

Recheio – Em uma panela, misture o leite condensado, o leite de coco e as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por 10 minutos até desprender do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar.

Calda – Coloque a água e o açúcar para ferver por pelo menos 20 minutos e deixe esfriar.

Montagem – Corte o bolo em 3 camadas horizontais, molhe cada camada com a calda de açúcar e recheie com a baba de moça. Coloque o bolo na geladeira por 1 dia para que a calda crie aderência e o bolo fique molhadinho.

Criação e execução: Karina von Zimmerman
Fotos: Alexandre Andrade

Cupcake

Rendimento: 18 unidades
Tempo de preparo: 25 minutos

• Materiais:

Massa

- 1 pacote de mistura para bolo de baunilha.
- 1 copo de leite ou iogurte natural com mel
- 3 ovos
- 3 colheres de margarina sem sal
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de gotas de chocolate ou uva-passa escura sem semente
- Formas de papel e de muffin

Modo de preparo:

Em uma tigela, com um garfo ou fouet, misture o conteúdo para bolo, os ovos, o iogurte e a margarina até a massa ficar bem homogênea. Junte 1 xícara (de chá) de gotas de chocolate ou passas. Observação: não polvilhe as passas na farinha de trigo, como muitas pessoas fazem. Coloque as forminhas de papel nas formas de muffin (sem untar) e preencha 2/3 com a massa. Salpique a 1/2 xícara (de chá) restante de chocolate ou passas sobre os muffins. Leve para assar em forno preaquecido a temperatura média (180 ºC) por aproximadamente 18 minutos até dourar. Retire os muffins do forno e coloque em uma grade para esfriar. Para decorar, utilize pasta americana e inspire-se na decoração do bolo.

Aloha!

Para comemorar o aniversário entre amigos, nada melhor do que investir em uma animada festa. Então, que tal inovar e organizar um belo luau?

Fotos Adriana Barbosa **Produção** Vera Lúcia Ayres

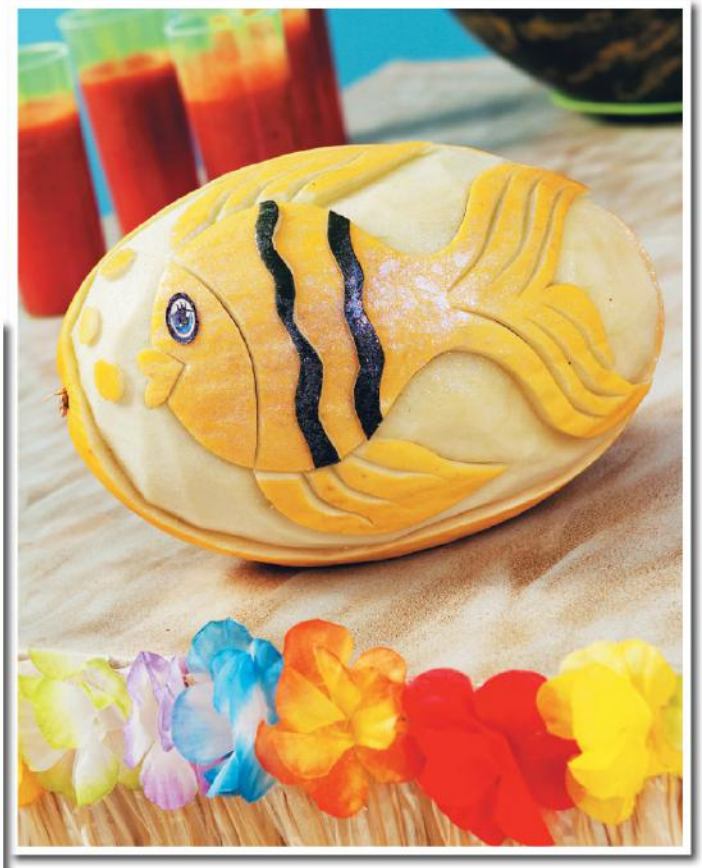
Para deixar a festa com clima praiano, não pode faltar: uma paisagem paradisíaca, uma prancha real, uma saia de ráfia para a mesa e copos descartáveis. Já os colares havaianos são ótimas opções para distribuir aos convidados.

Convites, marcadores de lugar e baldinhos acompanham a temática da festa. Note como os motivos de sol, pranchas e guarda-sol escolhidos pela scrapper Áurea Almeida deixam as peças ainda mais alegres. Já as pranchinhas de MDF, de Ana Fraga, complementam a decoração.

Para completar, não podemos nos esquecer do bolo e dos cupcakes. A cake designer Elizabeth Teodoro elaborou exclusivamente para o nosso luau modelos modernos nos motivos da festa. Destaque para as folhas de palmeiras e as flores de hibisco moldadas em pasta americana.

Os petiscos ficam por conta do chef Marcelo Menyon, que preparou sanduíches leves em formato de sushis. O recheio pode ser de peito de peru, queijo branco, salmão e, ainda, creme de avelã ou chocolate e pedaços de frutas. Uma verdadeira tentação!

A decoração com frutas e legumes transmite o clima e o aroma tropicais. Mamões, cenouras, rabantes, melões e melancias foram as matérias-primas para Beth Hotz esculpir flores, peixes e golfinhos.



Bebidas coloridas e refrescantes são essenciais. A sugestão da chef Beth Hotz é elaborar uma cesta na casca de uma melancia e usar a polpa na preparação de sucos. Outra opção é utilizá-la para servir uma saborosa salada de frutas.

Criação e execução: Beth Teodoro • Fotos: Diana Freixo

Bolo Aloha

• Materiais:
2 bolos redondos de diâmetros diferentes • Pasta americana nas cores rosa, amarela, verde e marrom • Pasta para flores vermelha • Arame floral nº 26 Cortador em formato de gota • Boleador • Fita floral • Pó para decoração marrom •Álcool de cereais • Cilindro • Rolo branco • Amido de milho • Cola C.M.C. • Faca • Pincel • Prancha alisadora • Jogo de estecas • Alicate • Formas de acetato

1.

2.

3.

4.

5.

e **1.** Abra a pasta rosa com a ajuda do rolo e cubra o bolo maior. Com a prancha alisadora, dê acabamento com a esteca, retire os excessos. Espete o cilindro no centro do bolo para que sustente o segundo andar. Cubra o bolo menor com a pasta amarela e espete-o no cilindro. Dica: para saber o diâmetro correto da pasta americana, meça 2 vezes a altura do bolo mais o diâmetro. **2.** Abra a pasta verde com o rolo, e, com a esteca, corte-a em formato de folha. Faça também detalhes e ranhuras para simular uma folha de coqueiro. Com a cola C.M.C., aplique a folha sobre o bolo. **3.** Abra duas porções de pasta vermelha com o rolo, coloque o arame no centro de uma delas, dobre as laterais para o meio e passe o rolo novamente. Feito isso, pressione o cortador em formato de gota, modele a pétala e pinte-a com o pó marrom próximo ao arame. Repita o processo em 5 pétalas e deixe-as secar por 12 horas. **4.** Com a pasta amarela, modele o miolo da flor e espete-o em um arame. Junte as pétalas em volta do miolo, modelando a flor. Com a ajuda da fita floral, uma as pétalas, girando a fita até o fim do cabo. Faça 4 flores completas. **5.** Posicione as flores no bolo. Com a pasta marrom, preencha as formas de acetato, retire as conchas e fixe-as aleatoriamente no bolo com a cola C.M.C.

Receita do bolo

Ingredientes:
Massa – 6 gemas • 6 claras • 2 xícaras (de chá) de açúcar • 1 xícara (de chá) de leite • 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo •1 colher (de sopa) de fermento em pó Calda – 1 xícara (de chá) de açúcar • 1 xícara (de chá) de água • Essência de baunilha a gosto Recheio – 2 latas de leite condensado • 1 lata de leite • 1 colher (de sopa) de manteiga • 3 colheres (de sopa) de chocolate em pó com 50% • 1 gema peneirada

Modo de preparo:
Massa – Na velocidade alta, bata as gemas e o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Diminua a velocidade e intercale a farinha e o leite. Aumente a velocidade e bata até ficar homogêneo. Desligue a batedeira e, com o fuet, acrescente o fermento em pó e misture as claras em neve delicadamente. Disponha a massa em uma forma redonda untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 ºC) preaquecido por 40 minutos ou até dourar. Reserve. Calda – Misture todos ingredientes até que se dissolvam. Leve ao fogo médio por 10 minutos, sem mexer, até ficar ficar em consistência de calda. Deixe esfriar e misture a essência de baunilha. Recheio – Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ficar cremoso. Deixe esfriar. Montagem – Forre a forma do bolo com plástico para congelamento. Divida a massa em 3 partes. Disponha a primeira parte na forma, regue a calda e espalhe metade do recheio. Repita o processo mais duas vezes. Pressione o bolo com um disco de EPS, cubra com o plástico e leve para gelar por 4 horas.

Convite Aloha

• Materiais:

Papéis para scrapbooking nas cores amarelo-claro, verde e listrado verde; Carimbeiras nas cores amarela e rosa; e Cola para scrapbooking, da Scrap Memory • Carimbo "aloha" • Carimbo de Sol • Tinta Relevo transparente, da Corfix • Fita-banana • Base de corte • Tesoura • Estilete • Régua de metal • Moldes na página 92

Criação e execução: Áurea Almeida (para Scrap Memory) • Fotos: André Wittner e Diana Freixo

1. Com o auxílio da base de corte, da régua e do estilete, faça um recorte de 12 x 25 cm no papel verde. Dobre papel ao meio para formar o convite. **2.** Transfira o molde da prancha para o papel rosa, da sombra da prancha para o papel amarelo-claro e das listras da prancha para o papel listrado. Com a tesoura, recorte os papéis seguindo os riscos. Com a cola para scrapbooking, fixe os recortes listrados sobre o recorte rosa. Com a fita-banana, fixe o recorte rosa sobre o recorte amarelo-claro. **3.** Entinte o carimbo de sol com a carimbeira amarela e, em seguida, carimbe o papel amarelo-claro. Recorte o carimbado. **4.** Com a fita-banana, fixe a prancha na lateral esquerda do convite e o sol na lateral superior direita. Entinte o carimbo "aloha" com a carimbeira rosa e, em seguida, carimbe a lateral inferior direita do cartão. **5.** Para finalizar, aplique o relevo transparente sobre o carimbado "aloha". Aguarde a secagem.

Variação: inspire-se na temática da festa para criar outros convites decorados.

Onde encontrar

Artesãos e artistas plásticos

Alessandra Nascimento
www.artesaalessandranascimento.blogspot.com.br

Ana Paula Itkes
anapaulaitkes@bol.com.br

Angélica Schmitt
Tel.: (11) 4127-5502;(11) 7305-4471;
angelicalsfc@hotmail.com

Áurea Almeida
www.aureaalmeida.blogspot.com

Conceição Salva
Tel.: (11) 3865-9698, 3496-8860;
www.asartesnovodesign.com.br

Cris Torchia – Ateliê e Escola Lua Azul
Tel.: (11) 9295-1430, 3564-8929
cristorchiax@gmail.com

Elaine Llamas
Tel.: (11) 2675-0696, 9947-7716
ellamasbr@hotmail.com

Elizabeth Teodoro
Tel.: (11) 9116-2109
elizabethteodoro@bol.com

Glaucia Sarlo
(11) 4220-2011, 99994-0646;

Hélvio Mendonça
helvio@tokecrie.com.br

Irene Carvalho
Tel.: (11) 7254-3858
maricferrari@hotmail.com

Karina Von Zimmerman
Tel.: (11) 2532-8006

Kátia Cepeda
Tel.: (11) 9875-2632
katiamundodasartes.blogspot.com

Lia Toledo
(11) 96322-6611
toledo-eliana@ig.com.br

Margarete de Cicco
Tel.: (11) 4703-6736
margaretedecicco@hotmail.com

Marisa Vandsberg
Tel.: (11) 3871-4673
vandsberg@hotmail.com

Nani Dalanesi
Tel.: (11) 99700-8797;
nanidalanezi@uol.com.br

Priscilla Moreira
Tel.: (11) 8612-2005;
priscilla@ciaartesanal.com.br

Sica Sena
Tel.: (11) 2283-3217

Silvana Xavier
sweetsil@globo.com

Empresas

Acrilex
Tel.: (11) 4397-9255;
www.acrilex.com.br

Camurcyl
Tel.: (11) 2579-8777;
www.camurcyl.com.br

Craft & Scrap Brasil
Tel.: (11) 5542 9870;
www.scrapbrasil.com.br

Estilotex
SAC: 0800-7718395;
www.estilotex.com.br

Feltros Santa Fé
Tel.: (11) 2487-4255
www.feltrossantafe.com.br

Glitter
Tel.: (11) 4186-1034;
sac@glitter.ind.br

Lu Martinez Comemorações Únicas
www.decor@lumartinez.net

Mago
Tel.: (11) 2197-3200;
www.mago.com.br

Najar
Tel.: (19) 3478-8000;
www.najar.com.br

Pincéis Pinctore Tigre
SAC: 0800-7031929;
www.pinceistigre.com.br

Rica Festa
Tel.: (11) 3040-4290;
www.ricafesta.com.br

Semeart
Tel.: (11) 8149-0514
lojasemeart@ig.com.br
www.semeartcountry.com

ScrapSis
Tel.: (11) 3078-7891;
www.scrapsis.com.br

Tec Label
Tel.: (11) 2182-9400;
www.teclabel.com.br

Toke e Crie
www.tokecrie.com.br

We Care About
Tel.: (11) 3357-0033;
www.wecareabout.com.br

Guia arte em

FESTAS INFANTIS

TODOS OS PAIS SONHAM EM FAZER UMA FESTA INESQUECÍVEL PARA OS FILHOS. E APESAR DA CORRERIA DO DIA A DIA, ATUALMENTE, O ESTILO DE FESTA "FAÇA VOCÊ MESMO" NUNCA ESTEVE TÃO EM ALTA. PUDERA! NADA MAIS MARAVILHOSO DO QUE TER TODOS OS ITENS DA COMEMORAÇÃO PERSONALIZADOS E ÚNICOS. PENSANDO NISSO, APRESENTAMOS ESTE GUIA COM MAIS DE 100 IDEIAS ENCANTADORAS. SÃO DICAS DE MESAS DECORADAS, BOLOS E DOCES DE DAR ÁGUA NA BOCA, ALÉM DE CONVITES E LEMBRANCINHAS SUPERORIGINAIS. PARA FACILITAR AINDA MAIS, TRAZEMOS O PASSO A PASSO DA ELABORAÇÃO DE ALGUMAS PEÇAS, E MELHOR TUDO COM FOTO E DICAS PRÁTICAS. POR ISSO, NÃO PERCA TEMPO! FAÇA DA FESTA DO SEU FILHO UMA DATA TOTALMENTE INESQUECÍVEL!

On line EDITORA

ISBN: 978-85-432-0829-9

Ano 1 - Nº 1
R$ 24,99